TITÃS

Icônica banda dos anos 80 faz série de shows pelo Brasil reunindo sua formação original e seus hits que são verdadeiros clássicos do rock nacional

29 HORAS

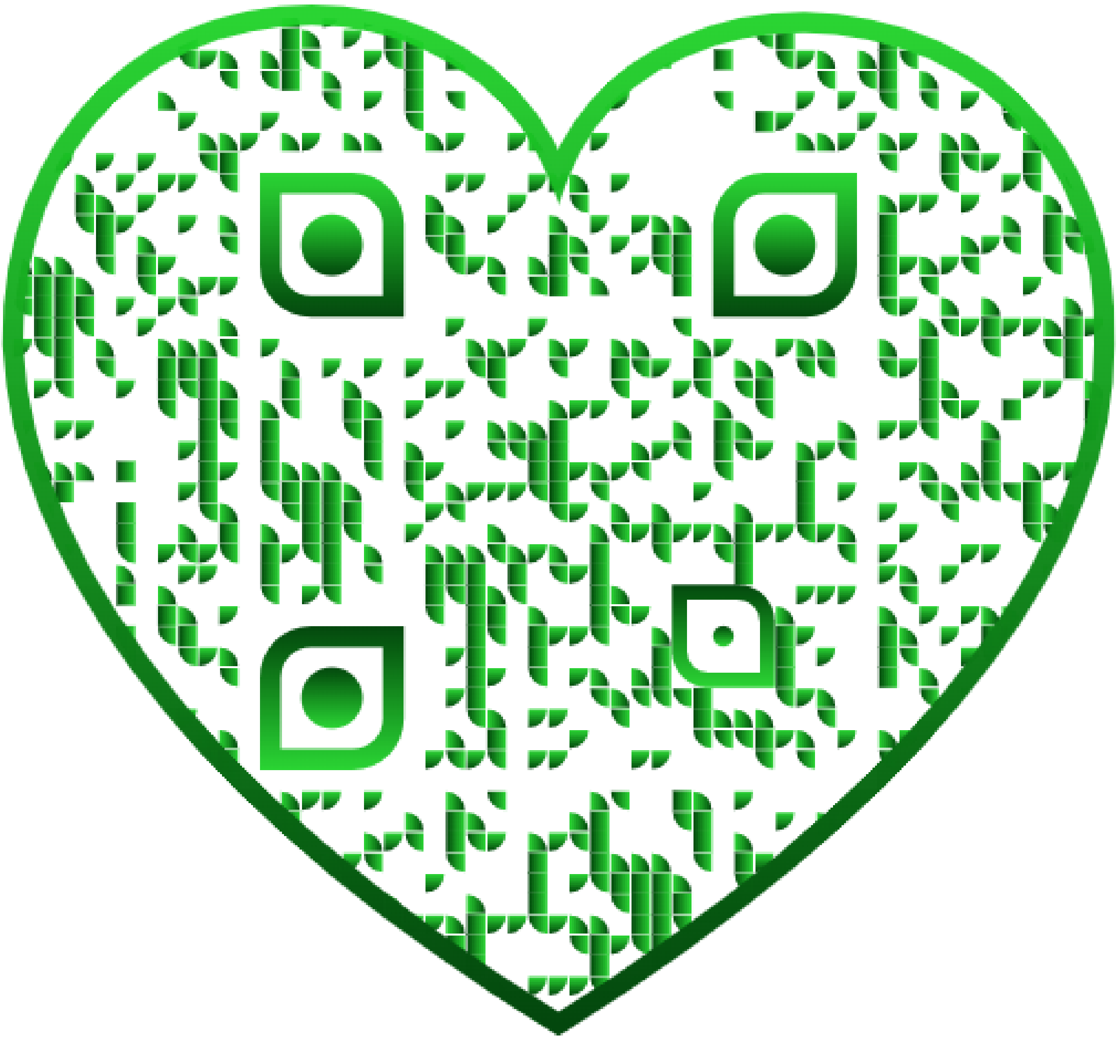
SP

MAIO/2023

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA NO AEROPORTO DE CONGONHAS

VIAGEM

Explore Munique e a bucólica região do Lago de Constança, no sul da Alemanha



Magic Seat - Exclusivo sistema de configuração dos bancos

Conjunto óptico de LED

Ar-condicionado Dual Zone com efeito brisa

Carregador sem fio para smartphones

Consulte valores e itens disponíveis por versão. Imagens meramente ilustrativas.

NEW
HR-V
Grandioso em cada detalhe.
publicis
SAIBA MAIS
IBAMA PROCONVE HOMOLOGADO
No trânsito, escolha a vida.
Honda Sensing® - Exclusiva tecnologia de segurança e assistência ao condutor
Power Tailgate - Porta-malas com abertura automática e função Hands-free
HONDA

MINISTÉRIO DA CULTURA, GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO,
POR MEIO DA SECRETARIA DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA, FUNDAÇÃO OSESP,
B3, CEBRACE, ITAÚ, KLABIN, PORTO SEGURO, EMS E BAIN & COMPANY APRESENTAM

Encontros Históricos *na* Sala São Paulo

COM A BRASIL JAZZ SINFÔNICA

— 4ª Edição

**DE 22 DE ABRIL A 09 DE DEZEMBRO,
COM GRANDES NOMES DA MPB ACOMPANHADOS
PELA BRASIL JAZZ SINFÔNICA**

Confira a programação e garanta o seu ingresso
salasaopaulo.art.br/encontros-historicos

PATROCÍNIO

COPATROCÍNIO

APOIO

PROMOÇÃO

COREALIZAÇÃO

REALIZAÇÃO

29 #160
MAIO 2023

WWW.29HORAS.COM.BR

@revista29horas

@29horas

PUBLISHER Pedro Barbastefano Júnior

CONSELHO EDITORIAL Chantal Brissac, Clóvis Cordeiro, Didú Russo, Georges Henri Foz, Kike Martins da Costa, Luiz Toledo, Paula Calçade e Pedro Barbastefano Júnior

REDAÇÃO Paula Calçade (editora de redação); Kike Martins da Costa (editor contribuinte); Rose Oseki (editora de arte), Vivian Monicci (repórter)

COLABORADORES André Hellmeister, Chantal Brissac, Didú Russo, Felipe Morais, Georges Henri Foz, Greg Estrada, IMS, Juliana Simões, Luiz Toledo, Patricia Palumbo, Pro Coletivo

PUBLICIDADE

COMERCIAL
comercial@29horas.com.br

EQUIPE: Eduarda Delacalle ***(eduarda.delacalle@29horas.com.br)***, Giulia Barbastefano ***(giulia.barbastefano@29horas.com.br)***, Paulo Silva ***(paulo.silva@29horas.com.br)***

GERENTE REGIONAL Giovanna Barbastefano ***(giovanna.barbastefano@29horas.com.br)***

RIO DE JANEIRO – Giovanna Barbastefano (giovanna.barbastefano@29horas.com.br)

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Paula Calçade MTB 88.231/SP

29HORAS é uma publicação da MPC11 Publicidade Ltda.

A revista **29HORAS** respeita a liberdade de expressão. As matérias, reportagens e artigos são de responsabilidade exclusiva de seus signatários.

Av. Nove de Julho, 5966 - cj. 11 — Jd. Paulista, São Paulo — CEP: 01406-200 TEL.: 11.3086.0088 FAX: 11.3086.0676

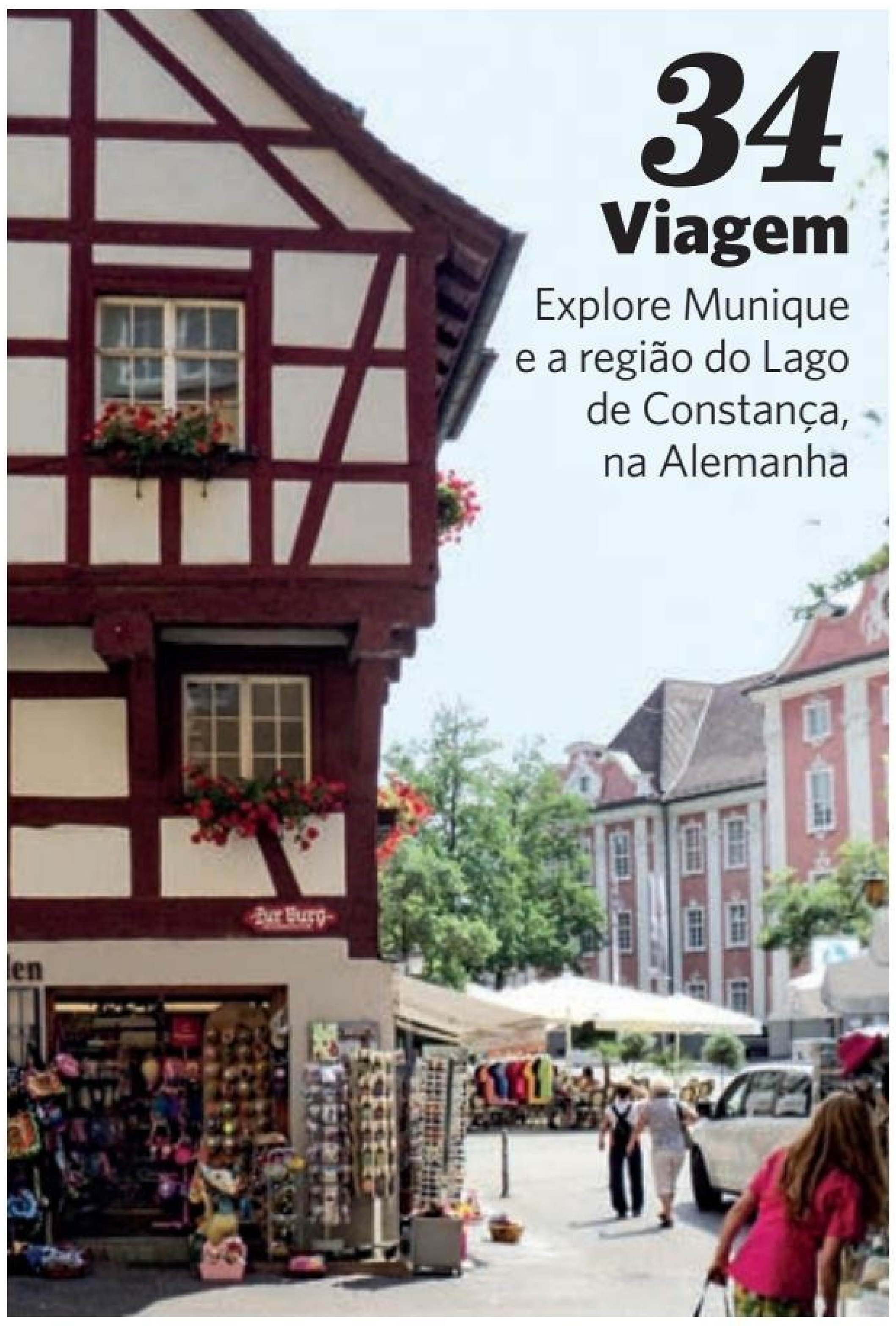
ANER
www.aner.org.br

A TIRAGEM E DISTRIBUIÇÃO DESTA EDIÇÃO SÃO AUDITADAS PELA BDO.

BDO

FOTO DIVULGAÇÃO

07 **Hora H**
Sorveterias e cafeterias asiáticas na Liberdade



34 **Viagem**
Explore Munique e a região do Lago de Constança, na Alemanha

FOTO VIVIAN MONICCI

28 **Capa**
O grupo Titãs sai em turnê pelo Brasil e por Portugal com formação orginal e celebra o reencontro

FOTO BOB WOLFENSON

Foto da capa: Bob Wolfenson

FOTO DIVULGAÇÃO

39 **Agenda 29h**
Dicas para todos os dias do mês

COLUNAS

22 **HORAS DE VOO** Low cost chilena começa a voar de SP para Lima

24 **BON VIVANT** Comidinhas saborosas para dias corridos

26 **RÁDIO VOZES** Canções que celebram as mães

50 **HORA LIVRE** Crônica de Luiz Toledo

MITA®

MUSIC IS THE ANSWER

RJ • JOCKEY CLUB **27 E 28 DE MAIO**

SP • NOVO ANHANGABAÚ **03 E 04 DE JUNHO**

LANA DEL REY · FLORENCE + THE MACHINE

FLUME · HAIM · THE MARS VOLTA · NX ZERO · CAPITAL INICIAL · JORGE BEN JOR

BADBADNOTGOOD CONV. ARTHUR VEROCAI · NATIRUTS · PLANET HEMP CONV. TROPKILLAZ

DJONGA CONV. BK · SABRINA CARPENTER · JEHNNY BETH · DUDA BEAT · CAROL BIAZIN

SCRACHO CONV. BAIA · GILSONS · JEAN TASSY & YAGO OPROPRIO

DON L CONV. TASHA & TRACIE · FAR FROM ALASKA CONV. SUPERCOMBO

ÀVUÀ & RODRIGO ALARCON · LARINHX CONV. MC CAROL, SLIPMAMI & EBONY

INGRESSOS EM: EVENTIM.COM.BR/MITAFESTIVAL
PARCELAMENTO EM ATÉ 10X

mita.festival · MITA Festival · mitafestival · mita.festival · mita.festival

PATROCÍNIO

Heineken · deezer · Jack Daniel's

APOIO

TikTok · Baw® · mike's · Stanley · daki

PARCEIROS DE MÍDIA

Multishow · O Globo · Mix · SulAmérica Paradiso 95.7FM · eletromidia · 89 A Rádio Rock

APOIO INSTITUCIONAL

spturis · Cidade de São Paulo · Rio Prefeitura · Turismo Rio Prefeitura · Riotur · Governo do Estado Rio de Janeiro · visit.rio

REALIZAÇÃO

30e · bônus track

PARA MENORES ENTRE 5 A 15 ANOS É OBRIGATÓRIA A PRESENÇA DE UM RESPONSÁVEL LEGAL. PROIBIDA A ENTRADA DE MENORES DE 18 ANOS NA ÁREA VIP. PARA VENDAS PELA INTERNET E TELEFONE É NECESSÁRIA A COMPROVAÇÃO DO DIREITO AO BENEFÍCIO DA MEIA-ENTRADA NO ACESSO AO EVENTO. PARA PONTOS DE VENDA E BILHETERIAS É NECESSÁRIA A COMPROVAÇÃO DO DIREITO AO BENEFÍCIO DA MEIA-ENTRADA NO ATO DA COMPRA E NO ACESSO AO EVENTO. ALVARÁ DO LOCAL, CAPACIDADE, PREÇOS, TERMOS, CONDIÇÕES DE COMPRA E INFORMAÇÕES, CONSULTE EM WWW.EVENTIM.COM.BR. A VENDA DE INGRESSOS É LIMITADA A 6 (SEIS) INGRESSOS POR CPF.

hora H

Destaques da Liberdade, ações para um mercado de trabalho mais inclusivo às mães, tendências do turismo de luxo, escapada rural em São Paulo e hotel com cuidadoso design

PESSOAS E IDEIAS | PASSEIOS | HOSPEDAGEM | DIA DAS MÃES

Cartão postal ainda mais artístico

ARTE A Avenida Paulista é o coração pulsante de São Paulo. Em março deste ano, o destino icônico ganhou a sua primeira galeria de arte: a Gomide & Co, localizada no térreo do antigo Edifício Rio Negro, que foi revitalizado e rebatizado de Rosa, na esquina com a Avenida Angélica. O espaço de 600 m² é a nova sede da galeria e marca os dez anos de Thiago Gomide como galerista na cidade. A exposição individual "Não Vejo a Hora", de Lenora de Barros, foi a escolhida para coroar a inauguração e fica em cartaz somente até o dia 13 de maio. Atualmente, a Gomide & Co representa oito artistas e conta com outros 18 em seu acervo, entre eles Hélio Oiticica, Alfredo Volpi, Roberto Burle Marx e Andy Warhol.

GOMIDE & CO: AV. PAULISTA, 2.644, CONSOLAÇÃO. TEL 3853-5800. SEGUNDA A SEXTA, DAS 10H ÀS 19H; SÁBADO, DAS 11H ÀS 17H.

FOTO FERNANDO LASZLO | DIVULGAÇÃO

PESSOAS E IDEIAS

"Urgência de aproveitar a vida"

Com muitos lugares a serem descobertos e enorme potencial, a América Latina desponta como região atrativa para o turismo de alto padrão na pós-pandemia

POR *PAULA CALÇADE*

QUANDO O ASSUNTO É TURISMO DE LUXO, um nome se revela como porta-voz. Simon Mayle é diretor da ILTM Latin America – maior rodada de negócios de turismo de luxo da região, que neste ano acontece de 9 a 12 de maio na Bienal do Ibirapuera. Com um crescimento em ritmo acelerado tanto da demanda quanto das estruturas de viagem de alto padrão, a América Latina se destaca pelo olhar otimista para o futuro, com a sustentabilidade e a valorização local como pilares do setor.

"A América Latina é uma preciosidade porque em uma distância muito curta você consegue ir do mar à neve, do Caribe colombiano aos Andes, passando pela Amazônia. Ou seja, é só criar as opções que o mercado existe", descreve. Simon acredita que os viajantes de luxo continuam buscando um padrão de serviços elevado, mas com a identidade regional, com toques que tornem a experiência única. "Como quando você toma um café da manhã com ingredientes locais, por exemplo. Ou quando a decoração do hotel conta com elementos produzidos localmente, como peças de arte, bordados, ou até mesmo a marcenaria. A expectativa desses hóspedes é oposta à daqueles que procuram um hotel padronizado."

Para o executivo, o bleisure e o long stay também são tendências crescentes depois da pandemia. O bleisure é a mistura de negócios e lazer, e os long stay são viagens mais longas de estadias de várias semanas em um mesmo destino. "Esse tipo de turismo traz novos desafios porque esse hóspede precisa ser surpreendido, mas também precisa se sentir relaxado e em casa. As experiências gastronômicas são um elemento fundamental para surpreendê-lo."

Dentre todas as tendências, Simon destaca o Rio Grande do Norte como destino afinado com esses pilares no Brasil. "O estado criou um circuito de luxo no qual você pode fazer uma longa viagem passando por diversas praias e diferentes hotéis sem perder qualidade, já que não adianta você ter um hotel de luxo sem acesso ou infraestrutura que acompanhe o nível de exigência dos hóspedes. A região aproveitou ainda o privilégio natural com praias belíssimas na costa leste e pontos excelentes ao norte para prática de esportes como kitesurf e windsurf, e investiu."

FOTO DIVULGAÇÃO

PASSEIO

Toda a **doçura** da Ásia

Cafeterias, confeitarias, creperias e sorveterias, na Liberdade, que exaltam sabores do Japão e da Coreia do Sul

POR *VIVIAN MONICCI*

SnowFall

Os sabores coreanos estão presentes no bairro. Um exemplo é a sorveteria SnowFall, que serve o típico sorvete da Coreia do Sul, conhecido como BingSu. Ao contrário dos gelatos italianos, que são mais cremosos, esse tipo coreano é arenoso e feito à base de gelo, mais ou menos como uma raspadinha. A massa em si não tem muito sabor, mas fica muito interessante misturada com os inúmeros toppings disponíveis, que incluem café, matchá, paçoca, melão e Oreo. Há ainda smoothies e macarons com sorvete no meio.

➽ *Rua dos Estudantes, 73. Tel 3207-0374.*

90 m

Kazu Cake

Dentro do complexo gastronômico Espaço Kazu está a Kazu Cake, ambiente dedicado a uma cafeteria em moldes orientais. A casa segue o ramo da confeitaria yogashi, que tem grande influência francesa, mas com adaptações para o paladar dos orientais, com menos açúcar e adição de frutas. Entre as especialidades estão o bolo de matchá, o tradicional choux cream e pudim de leite decorado com carinhas de animais em chantili e chocolate.

➽ *Rua Thomaz Gonzaga, 84/90. Tel 3203-1588.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

300 m

89°C Coffee Station

Inaugurado em 2017, na Praça da Liberdade, o point é ideal para quem ama uma cafeteria no estilo padaria, mas muito cool e instagramável. O cardápio variado inclui doces baseados na confeitaria japonesa moderna, com influência europeia, e diferentes tipos de cafés, como o Japanese Drip Coffee e o Cold Brew. Nas vitrines, as delícias açucaradas de encher os olhos dividem espaço com pães artesanais, sanduíches e biscoitos, igualmente bonitos e apetitosos.

➽ *Praça da Liberdade, 169. Tel 3203-1108.*

600 m

Hachi Crepe & Café

Você já ouviu falar em crepe japonês? Pois existe e pode ser facilmente degustado na Liberdade. A creperia fundada em 2011 fica em uma casa pequenina e quase passa despercebida na Rua Galvão Bueno. Mas vale muito a pena entrar e se deliciar com opções doces, salgadas, veganas, todas envoltas em uma massa bem fina e levinha, que deixa o recheio brilhar. São mais de 26 mil combinações possíveis! O espaço serve ainda taiyaki (bolinho doce em formato de peixe recheado), parfaits e cafés.

➽ *Rua Galvão Bueno, 586. Tel 3208-3113.*

ISSO MERECE
Outback
OUTBACK
STEAKHOUSE®
SE BEBER, NÃO DIRIJA.
VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.
Imagem meramente ilustrativa. Sujeito à disponibilidade de estoque.

À esquerda, palacete Crespi Prado, na Faria Lima. Abaixo, Casa Modernista, na Vila Mariana, novo endereço do MCB

FOTOS DIVULGAÇÃO

CULTURA

Museu da Casa Brasileira sai do solar da Faria Lima

Móveis, objetos e outras peças do acervo devem ser transferidos para a Casa Modernista da Vila Mariana; palacete Crespi Prado será convertido em espaço cultural aberto a todas as formas de arte

POR *KIKE MARTINS DA COSTA*

MAIS DO QUE NUNCA, o Museu da Casa Brasileira (MCB) expõe para o público uma situação bem típica dos lares brasileiros: a instituição acaba de ser despejada da sede que ocupava há mais de cinco décadas. Dia 30 de abril foi o último de funcionamento no solar Crespi Prado – icônico palacete em estilo neoclássico localizado na Avenida Faria Lima. A Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado (à qual o museu pertence) e a Fundação Padre Anchieta (FPA), dona do imóvel, encerraram o convênio que mantinham para a utilização do solar.

O acervo do museu – formado por móveis e objetos de design, como poltronas e louças, além de quadros de grandes artistas brasileiros, como Candido Portinari e Di Cavalcanti – será provisoriamente armazenado em uma reserva técnica e, se tudo der certo, passará a ocupar a Casa Modernista da Vila Mariana a partir de 2025. A mudança custará cerca de R$ 25 milhões e a adaptação dessa construção histórica localizada na Rua Santa Cruz para receber o MCB deve levar pelo menos 24 meses.

A Casa Modernista é uma joia da arquitetura paulistana e é considerada a primeira residência construída nesse estilo no Brasil, no final da década de 1920. Projetada por Gregori Warchavchik — arquiteto ucraniano que migrou para o Brasil em 1923 e que também era designer, antes mesmo de o termo se popularizar — a casa-museu é muito pouco visitada e pode ser beneficiada com a transferência do MCB para suas instalações. Em 2022, a Casa Modernista recebeu 9.246 visitantes, uma média de apenas 25 por dia!

Já o aristocrático palacete Crespi Prado será convertido em um espaço cultural que abraçará todas as formas de arte, segundo a FPA. O restaurante Capim Santo, que opera uma movimentada unidade ali, segue funcionando normalmente. Apesar de o anúncio da interrupção temporária no funcionamento do museu ter surpreendido a comunidade de arquitetos, designers e historiadores paulistas, essa mudança já vinha sendo ensaiada há cerca de cinco anos, quando a fundação informou à direção do museu que pretendia não renovar o contrato de comodato do imóvel, que venceria em 2021. Desde 1972 o MCB ocupa os amplos salões e o magnífico jardim do palacete doado em 1968 por Renata Crespi, viúva do ex-governador Fábio Prado, à Fundação Padre Anchieta.

Vila Galé
HOTÉIS

O MELHOR JEITO DE APROVEITAR AS FÉRIAS É NA MAIOR REDE DE RESORTS DO BRASIL!

**Nos resorts all inclusive da Vila Galé a diversão dura o ano inteiro.
Viva dias inesquecíveis com muito conforto e diversão.**

RESERVE AGORA

WWW.VILAGALE.COM • BRASIL.RESERVAS@VILAGALE.COM • +55 (71) 4040-4999

FOTOS ANDRÉ YAMAMOTO | DIVULGAÇÃO

Em sentido horário, Casas do Pomar, piscina e spa, área para caminhada e cozinha da Fazenda Santa Vitória

ESCAPADA

Elegância rural

Local perfeito para se conectar com a natureza e com os saberes locais, em interessante diálogo com design contemporâneo e gastronomia atemporal, a Fazenda Santa Vitória exalta sua história sem perder o charme no campo

POR *PAULA CALÇADE*

A SENSAÇÃO É DE VISITAR uma fazenda de um amigo, não há recepção e, sim, muitos espaços para descanso e imersão completa na gastronomia e na cultura regional. Na Fazenda Santa Vitória – local com 4 mil hectares e produção de queijos e outros laticínios – o design é cuidadoso e as experiências na natureza são autênticas. Situado entre a Serra da Mantiqueira e a Serra da Bocaina, em Queluz, no Vale do Paraíba, o lugar está a 240km de São Paulo.

É necessário excluir qualquer conceito de hotel fazenda que ainda possa constituir ideias de viagens ao campo. Recomendada pelo disputado guia de hotelaria de luxo Condé Nast Johansens, a fazenda de 1923 é ideal para casais e grupos de amigos, conta com apenas cinco opções de hospedagens e, em breve, deve inaugurar uma nova vila com suítes reclusas e afastadas da sede.

Por ali, as Casas do Pomar atraem por equilibrar conforto e desconexão. Contam com lareira, quarto amplo, banheiro com banheira estilo vitoriana, varanda, wi-fi, frigobar e dispositivo Alexa. Há ainda as Casas na Montanha, com arquitetura contemporânea integrada à paisagem, compostas de duas suítes, sala de estar, cozinha de apoio e um amplo deck com vista para a Serra da Mantiqueira. Isoladas no alto de uma encosta, essas hospedagens oferecem uma visão panorâmica para o vale e acomodam até dois casais.

Entre as experiências rurais, o convite para adentrar os encantos naturais acontece em caminhadas e passeios a cavalo e bicicleta. É possível acompanhar o curso do ribeirão, identificar as árvores, os pássaros e vivenciar o cotidiano de uma fazenda produtiva de leite e derivados. Outros destaques do lugar são a quadra de tênis, o spa com massagens e espaço para a prática de yoga, além das saunas, dos caldários e das piscinas.

Talvez ainda mais agradável que tudo isso seja a gastronomia da Fazenda Santa Vitória. Sob o comando do chef Alex Sander Lopes, as refeições – do lento café da manhã em etapas ao jantar – utilizam ingredientes frescos produzidos na fazenda, como as deliciosas ricotas, e fornecidos por pequenos produtores da região. Há também noites de pizza no haras e almoço tradicional caipira servido próximo a uma cachoeira .

Fazenda Santa Vitória
Rodovia João Batista Melo Souza, km 5,
Queluz (SP). Tel 12 99784-2568.
Diárias a partir de R$ 2.200.

TECHNOS
O VERDADEIRO **ELO**
ENTRE O **DESIGN**
E A **INOVAÇÃO**
TECHNOS
50M
A coleção Elos **inova** com sua sofisticada **pulseira de elos sólidos** em aço inoxidável. Confira no **site**.
technos.com.br

FOTO FREEPIK

DIA DAS MÃES

Lugar de mãe é nas empresas

Brasil avança nas iniciativas no trabalho para as mulheres que são mães, mas ainda há muito a ser implementado para que o mercado seja mais inclusivo

POR *VIVIAN MONICCI*

FOTO FERNANDO TORQUATTO

Luana Génot, do Instituto Identidades do Brasil

O DIA DAS MÃES é uma data que, além de comemorativa, deve ser reflexiva. Quantas mulheres abrem mão de suas carreiras para se dedicar aos filhos? Quantas foram demitidas logo após a licença-maternidade? De todas as que perderam seus empregos, quantas são chefes de família? Essas perguntas são importantes para compreendermos o cenário atual do mercado de trabalho para as mulheres que são mães e quais novas práticas podem ser adotadas pelas empresas para se tornarem mais inclusivas.

Em setembro de 2022, entrou em vigor no país a Lei 14.457/22, que institui o Programa Emprega + Mulheres, com regras mais flexíveis de trabalho e férias, benefício do reembolso-creche, em substituição ao berçário nas empresas, além de medidas de apoio à volta ao trabalho após a licença-maternidade. "Acredito que entre as melhores ações para funcionárias grávidas está dar uma perspectiva de carreira, ou pelo menos traçar planos do que deve acontecer no seu retorno", analisa Luana Génot, Fundadora e Diretora Executiva do Instituto Identidades do Brasil, e que está grávida de seu segundo filho. Sua empresa, por exemplo, oferece plano de saúde (estendido para dependentes), licença-maternidade de 180 dias, vale terapia em acréscimo ao plano de saúde, além de auxílio home office, refeição e alimentação.

Para Luana, além dos benefícios de base, as empresas deveriam implementar a licença parental tanto para casais heteroafetivos, quanto homoafetivos e quaisquer outras configurações familiares. "Para a construção de redes parentais que funcionem, será preciso investir muito nos próximos anos no avanço das políticas públicas. E quando falo disso é sobre auxílios que possam apoiar a questão da pensão e permanência da criança na creche."

Apesar de o Brasil estar à frente de muitos países no quesito benefícios para as mães – como, por exemplo, os Estados Unidos, onde a licença parental remunerada não é obrigatória –, ainda há muito o que melhorar. Este ano, um relatório da Bloomberg destacou Islândia, Estônia, Alemanha, Canadá e Nova Zelândia como os cinco melhores países do mundo para pais que trabalham. "Algumas nações também estão implementando a jornada de quatro dias de trabalho, que pode apoiar muito no momento de maternidade", finaliza Luana Génot.

Exemplos a serem seguidos

Natura
Oferece licença-maternidade de seis meses, licença-paternidade de 40 dias e auxílio creche.

Grupo Boticário
Disponibiliza licença-maternidade também de 180 dias, licença parental de 120 dias e auxílio babá ou auxílio creche.

Nestlé
Política Global de Proteção à Maternidade, que inclui pelo menos 14 semanas de licença-maternidade paga e o direito de prolongar a licença por até seis meses; flexibilização de horários e intervalos para amamentação; espaços de amamentação no local de trabalho.

São Paulo
Rio de Janeiro
Brasília
Belo Horizonte
Recife
Porto Alegre
Goiânia
Campinas
Curitiba
Alphaville
Manaus
Nossos cortes
estão sempre
em boa companhia
Pobre juan™
pobrejuan.com.br | /restaurantepobrejuan

FESTIVAIS

Um ano especial de música e arte

2023 começou com tudo no quesito festivais e São Paulo recebe mais shows nos próximos meses. Confira os eventos musicais e artísticos que acontecem ainda neste primeiro semestre

POR *VIVIAN MONICCI*

SAMARA JOY

FOTO MEREDITH TRUAX

C6 FEST

O novo festival é ideal para os amantes de rock, soul e jazz, e acontecerá simultaneamente em São Paulo, no Parque Ibirapuera, nos dias 19, 20 e 21 de maio, e no Rio de Janeiro, no Vivo Rio, nos dias 18, 19 e 20. Dentre as atrações confirmadas, estão grandes nomes do jazz, como Jon Batiste e Samara Joy. A vencedora do Grammy deste ano na categoria de artista revelação se apresenta pela primeira vez no Brasil, e celebra: "Depois da pandemia, as pessoas perceberam o quanto a música ao vivo é importante para a comunidade". Em São Paulo, o evento contará com quatro palcos: Tenda Heineken, Auditório Ibirapuera, Plateia Externa do Auditório Ibirapuera e Pavilhão das Culturas Brasileiras.

➽ *Av. Pedro Álvares Cabral, s/ nº (portões 2, 3 e 10), Av. IV Centenário (portões 6 e 7). Ingressos a partir de R$ 80. www.c6fest.com.br*

STEEL PULSE

FOTO ALAN HESS | REPRODUÇÃO FACEBOOK

ENCONTRO DAS TRIBOS

A Arena Anhembi recebe a nova edição do Encontro das Tribos, que pela primeira vez ocorrerá em dois dias, 6 e 7 de maio. O tema deste ano é Circus e trará um ambiente lúdico, nostálgico e divertido para o público, com grandes nomes nacionais e internacionais do hip-hop, reggae, rock, R&B. Ice Cube, Whiz Khalifa, Steel Pulse, Racionais MC's, Filipe Ret, Planet Hemp, Gloria Groove, Armandinho, Matuê, Pitty e Marcelo Falcão são alguns nomes que subirão aos palcos.

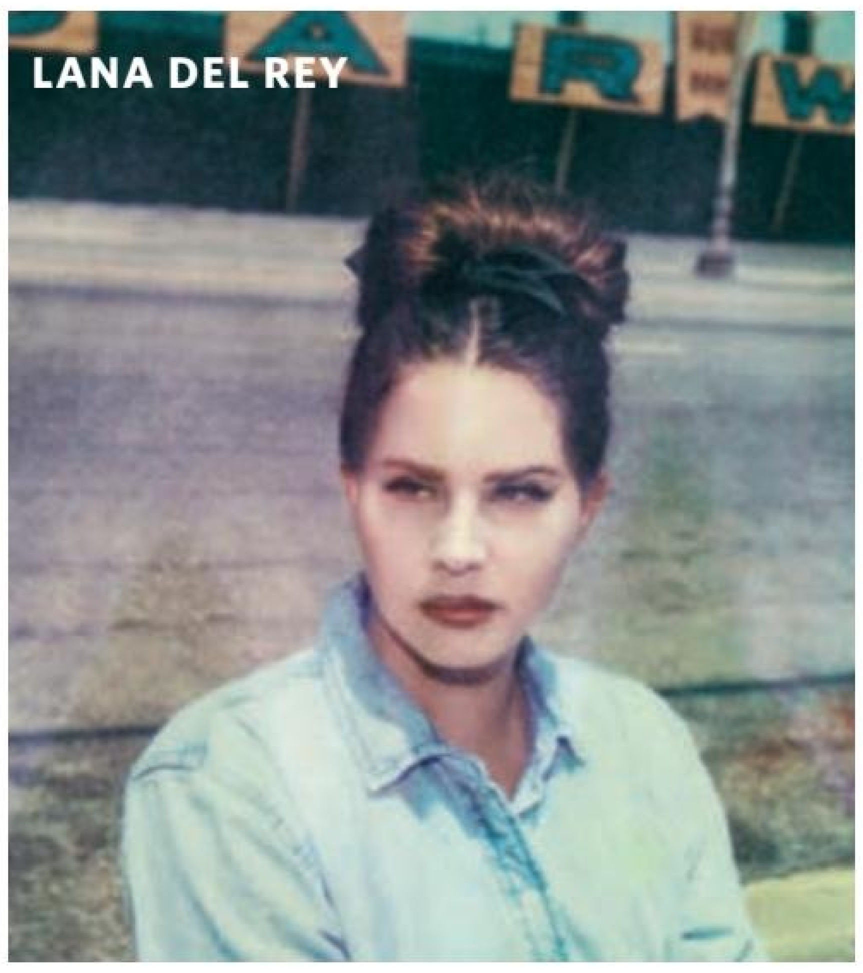
➽ *Avenida Olavo Fontoura, 1.209, Santana. Ingressos a partir de R$ 370. www.ticket360.com.br*

NÔMADE FESTIVAL

FOTO @ CABRAUU

Pela primeira vez, o Parque Villa-Lobos será palco da 4ª edição do festival, que acontece nos dias 20 e 21 de maio. O evento, que é conhecido pela atividade vanguardista em explorar diferentes cenas e gêneros musicais, traz em seu line-up grandes nomes da música brasileira, como Alcione, Nando Reis, Chico César e Geraldo Azevedo, Seu Jorge, Luedji Luna, Liniker e Criolo. O evento também terá obras dos ganhadores do concurso "Nômade Cria: Arte na Rua".

➽ *Avenida Prof. Fonseca Rodrigues, 2.001, Alto de Pinheiros. Ingressos a partir de R$ 120. www.ticket360.com.br*



FESTIVAL MITA

Com o sucesso de sua primeira edição em 2022, o Mita (Music Is The Answer) está de volta este ano com o mesmo espírito de inovação e irreverência. Após passar pelo Rio de Janeiro (em 27 e 28 de maio), o evento chega ao Vale do Anhangabaú, em São Paulo, nos dias 3 e 4 de junho, com dois palcos, mais de 16 atrações, artistas nacionais e internacionais e ativações. Na programação, destaque para Lana Del Rey, Florence + The Machine, NX Zero, Capital Inicial, Natiruts e Duda Beat.

➽ *Parque Anhangabaú, Vale do Anhangabaú, Centro. Ingressos a partir de R$ 467,50. www.eventim.com.br/mitafestival*

FOTO LEO AVERSA

BEST OF BLUES AND ROCK

Completando 10 anos de história em 2023, o Best of Blues and Rock segue com o objetivo de difundir o rock e o blues no Brasil. A edição comemorativa, que acontece nos dias 2, 3 e 4 de junho, na plateia externa do Auditório Ibirapuera, terá como atração especial o veterano guitarrista norte-americano e lenda do blues Buddy Guy, que traz sua turnê "Damn Right Farewell Tour" para o país. Além dele, estão confirmados shows de Tom Morello, Steve Vai, Goo Goo Dolls, Extreme, Ira!, Dead Fish e Day Limns.

➽ *Av. Pedro Álvares Cabral s/nº (portões 2, 3 e 10), Parque do Ibirapuera. Ingressos a partir de R$ 450. www.eventim.com.br*

JOÃO ROCK

Mais um festival que também está celebrando uma data especial. Este ano, o João Rock completa 20 anos e promete mais uma edição histórica. No dia 3 de junho, a cidade de Ribeirão Preto receberá mais de 30 atrações, distribuídas em quatro palcos, além de manifestações artísticas, esportes radicais e ações interativas com o público. O line-up traz apenas artistas brasileiros, entre eles Emicida, Capital Inicial, CPM 22, Pitty, Gilsons, Tom Zé, Zé Ramalho, Alceu Valença e Gilberto Gil.

➽ *Av. Orestes Lopes de Camargo, 350, Jardim Jóquei Clube, Ribeirão Preto. Ingressos a partir de R$ 230. www.joaorock.com.br*

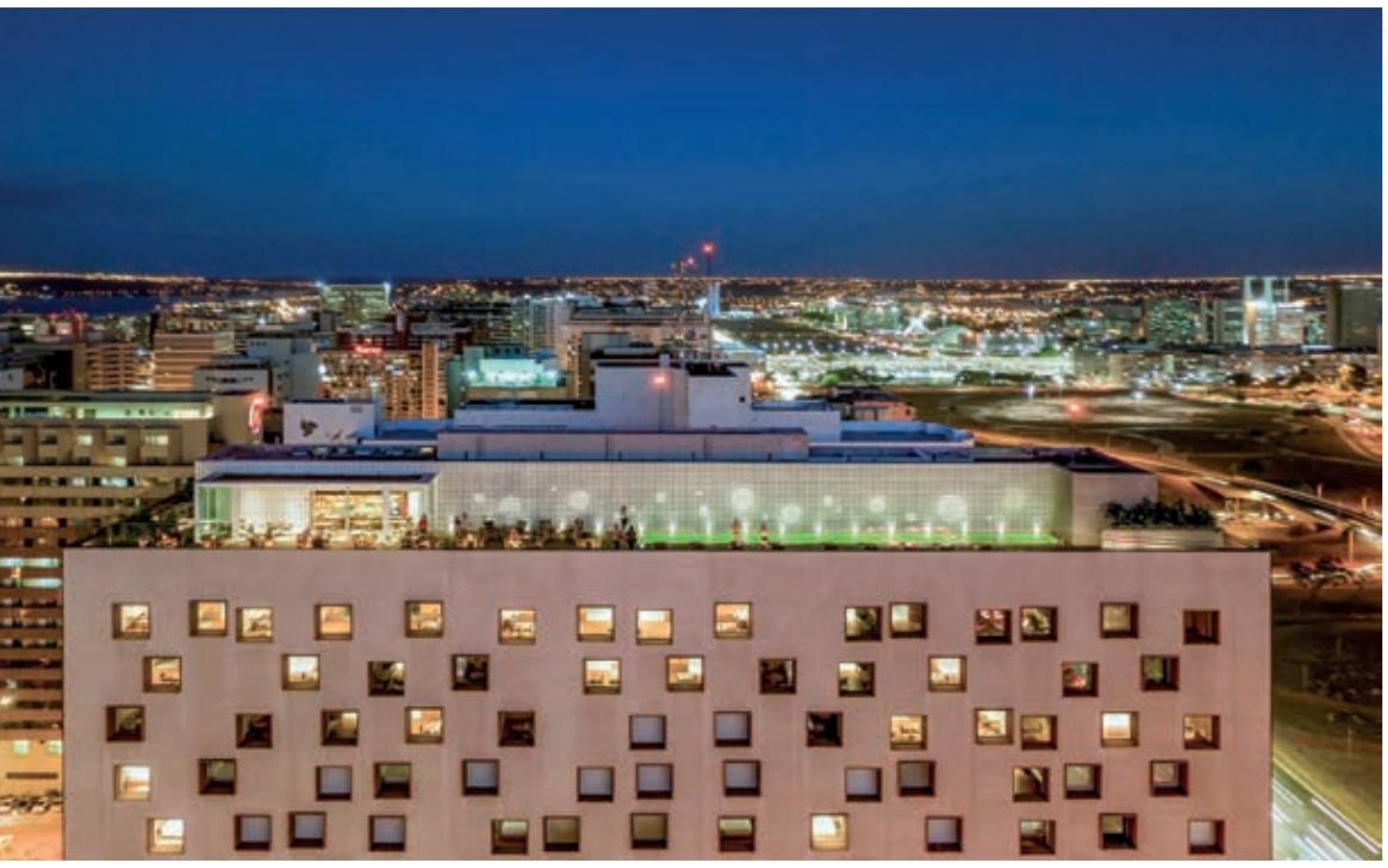
FOTO RAFAEL CAUTELLA

FOTOS DIVULGAÇÃO

FESTIVAL TURÁ

Nos dias 24 e 25 de junho, a área externa do Auditório Ibirapuera receberá também a segunda edição do Turá, festival que contempla música, gastronomia e outras manifestações culturais brasileiras. No line-up já estão confirmados Zeca Pagodinho, Maria Rita convidando Sandra de Sá, Jorge Ben Jor, Gilberto Gil & Família com o espetáculo "Nós, A Gente" – pela primeira vez em São Paulo –, Pitty, Joelma convidando Mariana Aydar e banda Tuyo, e muito mais.

➽ *Av. Pedro Álvares Cabral s/nº (portões 2, 3 e 10), Av. IV Centenário (portões 6 e 7ª), Av. República do Líbano (portão 7), Parque do Ibirapuera. Ingressos a partir de R$ 175. www.ticketsforfun.com.br*



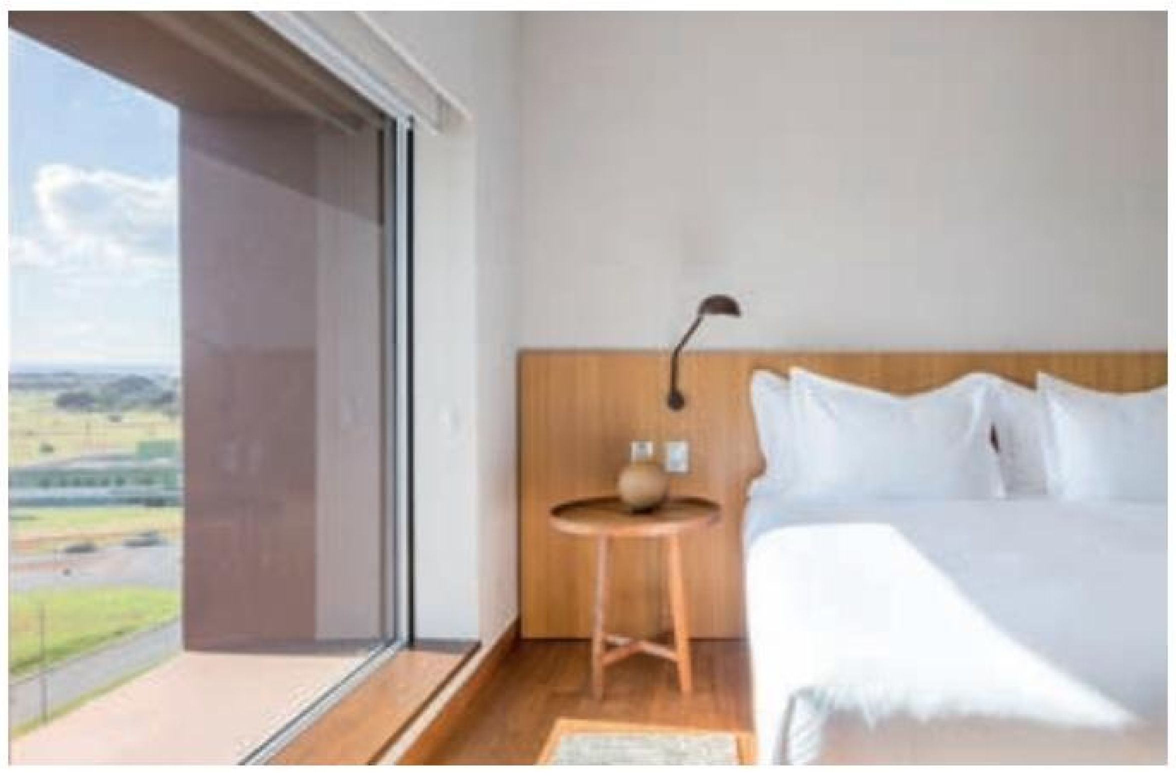
FOTOS DIVULGAÇÃO

ROLÊ FEDERAL

Capital que mistura ***luxo***, ***poder*** e ***prazer***

O elegante B Hotel quer mostrar a seus hóspedes que Brasília não é apenas um hub de política e negócios, mas é também uma cidade vibrante, diversa e cheia de atrações culturais e gastronômicas

POR *KIKE MARTINS DA COSTA*



Quarto do B Hotel e o elegante lounge do andar térreo

OS AMPLOS ESPAÇOS e a austera arquitetura do Eixo Monumental de Brasília combinam com a vastidão e a aridez das paisagens do Planalto Central e do Cerrado. Mas essas fachadas grandiosas às vezes escondem refúgios atraentes, luxuosos e aconchegantes. Este é o caso do B Hotel, projetado pelo renomado arquiteto Isay Weinfeld seguindo os traços limpos dos modernistas Oscar Niemeyer e Lúcio Costa, mas agregando ao empreendimento o charme e a elegância que são a marca dos hotéis da rede Fasano – cujos projetos também levam a sua assinatura.

Inaugurado em 2018, o B Hotel abriga 302 iluminados apartamentos e suítes em seus 15 andares – todos com amplas janelas e decorados com móveis desenhados por Jader Almeida e obras de arte criteriosamente selecionadas pela colecionadora Betty Bettiol – incluindo lindas peças de arte plumária e artesanato indígena em madeira ou palha.

No térreo, o restaurante comandado pelo talentoso chef Jean-Yves Poirey serve especialidades brasileiras – como moqueca, feijoada e picadinho – mas sempre elaboradas com algum toque contemporâneo e internacional.

Na cobertura fica o Bar 16 e a piscina que já se consagrou como uma das mais instagramadas do país, com seu fundo de pastilhas amarelas e sua moldura de cobogós brancos. O lugar é perfeito para tomar um drinque, saborear um petisco ou apenas relaxar entre um e outro compromisso com alguma autoridade enfadonha da Esplanada dos Ministérios.

Não por acaso, o estabelecimento foi apontado pela revista britânica "Wallpaper" como um dos melhores hotéis urbanos do mundo. E, para convencer seus hóspedes de que Brasília não é apenas um lugar para reuniões de trabalho e confabulações políticas, o hotel acaba de produzir, em parceria com o laboratório de turismo Experimente Brasília, um Mapa Afetivo da Capital Federal, com dicas espertas de restaurantes, lojas descoladas, parques, galerias de arte, locais para a prática de stand up paddle, cafés e muito mais. "Entendemos que o B pode proporcionar experiências que vão além dos negócios e da política. Brasília é uma cidade pulsante e muito rica em termos de arquitetura, lazer, cultura e natureza. Queremos ajudar nossos hóspedes a descobrir e usufruir dessa diversidade e dessa riqueza", explica Alfredo Stefani, gerente-geral do hotel.

B Hotel
Setor Hoteleiro Norte, Quadra 5, Bloco J, Lote L, Asa Norte, tel. 61 3962-2000. Diárias a partir de R$ 750. www.bhotelbrasilia.com.br

Aqui tem **e s p a ç o** para o guarda-sol, guarda-chuva e o bom e velho guarda-roupa.

Aqui é onde todo mundo guarda.

GUARDE AQUI

Locação de espaços para guardar móveis, objetos e o que mais você precisar com contrato sem burocracia.

www.**guardeaqui**.com

guarde_aqui

Horas de voo

POR
Kike Martins da Costa

FOTO DIVULGAÇÃO

Sky amplia e barateia rotas entre Brasil, Chile e Peru

Low cost chilena liga mais uma cidade brasileira a Santiago com tarifas amigáveis e lança voo entre São Paulo e Lima, com conexões para Cusco, Cancún e Punta Cana

2023 será um ano em que a Sky Airline, companhia aérea chilena de baixo custo, vai ampliar sua presença no Brasil, estreando na operação de novas rotas. A partir de 3 de julho, a empresa terá voos diretos entre São Paulo e Lima, com quatro frequências semanais. As partidas do aeroporto de Guarulhos acontecem às segundas, quartas, sextas e domingos, sempre às 4h50 da madrugada, com chegada na capital do Peru às 8h15. As tarifas partem de US$ 290 para viagens de ida e volta, incluindo taxas e impostos.

De Lima, o passageiro terá a opção de seguir em aviões da mesma companhia para destinos no Caribe, como Cancún, Punta Cana. E para Cusco, onde fica a cidade sagrada de Machu Picchu. As passagens para esse trecho entre Lima e Cusco estão à venda no site da Sky por apenas US$ 33 ou até menos que isso!

A companhia já opera voos de São Paulo, do Rio e de Floripa para Santiago, e a partir de junho também voará de Porto Alegre para a capital chilena, com três frequências semanais e tarifas promocionais a partir de US$ 75.

De Santiago, os passageiros têm a possibilidade de embarcar em conexões para estações de esqui como Nevados de Chillán (próxima do aeroporto de Concepción) e Pucón (perto do aeroporto de Temuco). Também existe um voo que liga Santiago a Bariloche, na Argentina.

E, para quem quiser explorar os encantos da Patagônia Chilena, a Sky terá neste inverno pela primeira vez voos entre Santiago e a cidade de Puerto Natales, no extremo sul do Chile, na região onde ficam as majestosas formações rochosas conhecidas como Torres del Paine.

Atualmente, a Sky é a única empresa aérea do mundo com frota composta exclusivamente por aeronaves Airbus A320 e A321 Neo – modelos mais leves, rápidos, eficientes e ecológicos.

Radar

Capital Inicial

Com a expansão de sua presença no Aeroporto de Congonhas, a Azul passou a ter até sete voos diretos entre o terminal paulista e Brasília. Nos dias de semana, as partidas de São Paulo acontecem às 6h25, 9h05, 12h15, 14h15, 15h40, 18h00 e 19h25. Os voos são operados com aviões Airbus A320neo, com 174 assentos. Após a realocação dos slots de pousos e decolagens em Congonhas, a Azul também ampliou a oferta de voos de São Paulo para Porto Alegre, Curitiba, Belo Horizonte, Recife e Rio de Janeiro.

Vou de tênis

Após liberar piercings e tatuagens para todos seus colaboradores, agora a Gol permite que seus comissários de bordo calcem tênis. A empresa aérea firmou uma parceria com a Yuool para oferecer à sua equipe mais esta possibilidade de peça de vestuário, com elegância e muito mais conforto. Os tênis têm cabedal 100% feito de garrafas pet recicladas e solado de grafeno, de alta resistência e durabilidade.

Lá vem o trem

O aeromóvel que vai ligar a estação de trens da CPTM aos terminais 1, 2 e 3 do Aeroporto de Guarulhos deve começar a funcionar no primeiro trimestre de 2024. O people mover vai circular sobre trilhos posicionados sobre vigas de até 11 metros de altura, levando gratuitamente até 200 passageiros por viagem. Serão dois carros articulados que terão partidas a cada 4 minutos, com ar-condicionado a bordo.

JERONIMO
BURGER
Gostoso, saudável
e com o toque do Chef
QUALIDADE
MADERO
Aeroportos Afonso Pena e Santos Dumont
GRUPO
MADERO
mais barato
Compre pelo
Grupo Madero App
e ganhe até 10% de
CASHBACK*
*Saiba mais em: fidelidade.grupomadero.com.br

georgeshenrifoz@gmail.com

Bon vivant

POR
Georges Henri Foz

Sanduíche frio de camarão do Notorious Fish, em Pinheiros

FOTO DIVULGAÇÃO

Com pressa e com fome

Dicas deliciosas e adequadas para quem precisa comer na correria, seja dentro do carro ou andando pelas calçadas de São Paulo

Todos nós concordamos que o almoço é uma pausa importante no dia a dia. Seja a trabalho ou para aproveitar com amigos, a escolha do lugar certo e o tempo dedicado a esse momento são determinantes para a qualidade do nosso dia. Também está evidente que quem vive e trabalha em São Paulo enfrenta dias em que tem que abrir mão desse prazer para poder cumprir os compromissos e sabemos que o trânsito está longe de ajudar nessa tarefa.

A ideia aqui é conseguir fazer desses dias de correria uma oportunidade para conhecer ou voltar a saborear alguns dos quitutes deliciosos da cidade. É claro que, para poder tornar isso possível, deve-se saber o que tem de bom pelo caminho. Depois de decidir o cardápio, você escolhe se estaciona para comer no balcão ou se apenas retira para seguir viagem.

Eu tenho o contato dos meus lugares preferidos na agenda, fica mais fácil ligar, fazer o pix e daí é só buscar ou comer rapidinho no balcão.

Listo a seguir os locais de que mais gosto nessas situações. E lembro que os melhores sanduíches são aqueles que não levam molho para não correr risco de sujar a roupa. Na região dos Jardins, recomendo as empanadas do Juanito e as minhas preferidas são as de carne e as de queijo com cebola. Aliás, indico também as do La Guapa, da chef Paola Carossela, que são muito saborosas e disponíveis em vários endereços.

Na Haddock Lobo, é imperdível o croquete de carne do Pão de Queijo. É muito bom e mata a fome. A coxinha deles é boa, mas se a vontade for de coxinha, com ou sem catupiry, a melhor para mim é a da Ofner, que tem vários endereços, inclusive nos Jardins e no Itaim.

Quem curte comida árabe e estiver perto da Paulista pode parar na frente do Halim, ligar o pisca-alerta do carro e descer para pedir as esfihas fechadas de carne e de escarola, que são muito boas e são servidas super rápido.

Próximo dali, no Paraíso, na Rua Oscar Porto, é obrigatório o quibe frito da Tenda do Nilo. Peça para colocarem um limão cortado junto e, acredite, você estará comendo o melhor quibe frito da cidade.

E, para fechar as opções árabes com chave de ouro, pare no Misky, na Joaquim Eugênio de Lima, vá até o balcão e peça a melhor esfiha de ricota de SP.

Na Fradique Coutinho, em Pinheiros, tem outro achado para quem quer ficar no peixe e frutos do mar. O Notorious Fish apresenta sanduíches com peixes brancos, camarões ou polvo super bem fritos com um molho tártaro de qualidade internacional. Eu amei o de peixe! Ali, vale ligar 20 minutos antes para passar e retirar.

E não poderia faltar a pizza em pedaço, no melhor estilo nova-iorquino. No Itaim, a Paul's Boutique foi 100% inspirada nas slice shops americanas e feitas para comer desse jeito mesmo: na rua ou no carro. Ótima opção para quem curte uma redonda mesmo no almoço. Aproveite e até!

GEORGES HENRI FOZ é publicitário, restaurateur e empresário franco-brasileiro.

MINISTÉRIO DA CULTURA E BRADESCO SEGUROS

APRESENTAM

ILUSÕES

ESPETÁCULO INTERNACIONAL DE MÁGICAS

Brasil - Espanha - França - Taiwan

L

TEATRO CASA GRANDE - RJ

19, 20 e 21 DE MAIO

TEATRO VILLA LOBOS - SP

26, 27 e 28 DE MAIO

Apresentado por

LEI DE INCENTIVO À CULTURA

bradesco seguros

Patrocínio

bradesco

Apoio

FILA 29 Windsor OUTBACK MIMOLETTE CORTÉS RÁSCAL lemô atto URBAN FOLHA

Realização

PROCENIUM BRASIL

Rádio Vozes

POR **Patricia Palumbo**

Cantar e ouvir as mães

Composições e interpretações que falam da maternidade e exaltam essas figuras complexas, imensas e amadas

FOTO JULIA RODRIGUES | DIVULGAÇÃO

Olá, viajante! Nesta coluna sugiro um mergulho nas mães da música brasileira. Mães cantadas, cantoras, compositoras. Começo com "Mamãe, Coragem". Essa canção de Torquato Neto e Caetano Veloso não é emblemática por acaso. "Mamãe, não chore, a vida é assim mesmo, eu quero mesmo é isso aqui..." Deixar a casa da mãe para cair no mundo. Ritual necessário, mas não raramente doloroso. A música virou um clássico na voz de Gal Costa no disco "Tropicália" e foi gravada no mesmo ano pela incomparável Nara Leão. Quero lembrar aqui deste trecho da letra:

"Pegue uns panos pra lavar, leia um romance
Veja as contas do mercado, pague as prestações
Ser mãe é desdobrar fibra por fibra os corações dos filhos
Seja feliz, seja feliz"

Só não é mais dramática do que a letra de "Coração Materno" de Vicente Celestino, que Caetano gravou em 1968 no mesmo "Tropicalia" e, em 1999, no belíssimo "Omaggio a Federico e Giulietta". Vale lembrar que as duas canções são antigas, de meados do século passado. Anos 1950 e 1960. Vamos falar também da maternidade de hoje, retratada em canções contemporâneas. Em seu primeiro disco, a baiana Josyara (foto) gravou "Nanã", escrita por ela mesma. A cantora conversa com a mãe por meio de conselhos. Uma mãe mais próxima, mais amiga, indicando caminhos. Nada de corações sangrando pela estrada. Nada de tristeza pelo ninho vazio. É musicalmente deliciosa com aquele acento Moacir Santos e João Gilberto ao mesmo tempo:

"Persigo meu destino
Ouço a voz, ouço a voz de minha mãe (nanã)
Dizendo: Filha, olha ao seu redor, entenda
Tudo é como deve ser
Tenha coragem, cresça, procure um abrigo
Quando a tristeza canta, desobedeça a dor"

Quando a compositora é mãe, a história também é muito interessante. Vide "Clara e Ana", de Joyce Moreno, talvez um dos maiores sucessos dessa grande compositora, violinista e cantora. E Anelis Assumpção gravou "Receita Rápida", que fala da maternidade de uma forma mais fluída, mais cotidiana, ampla:

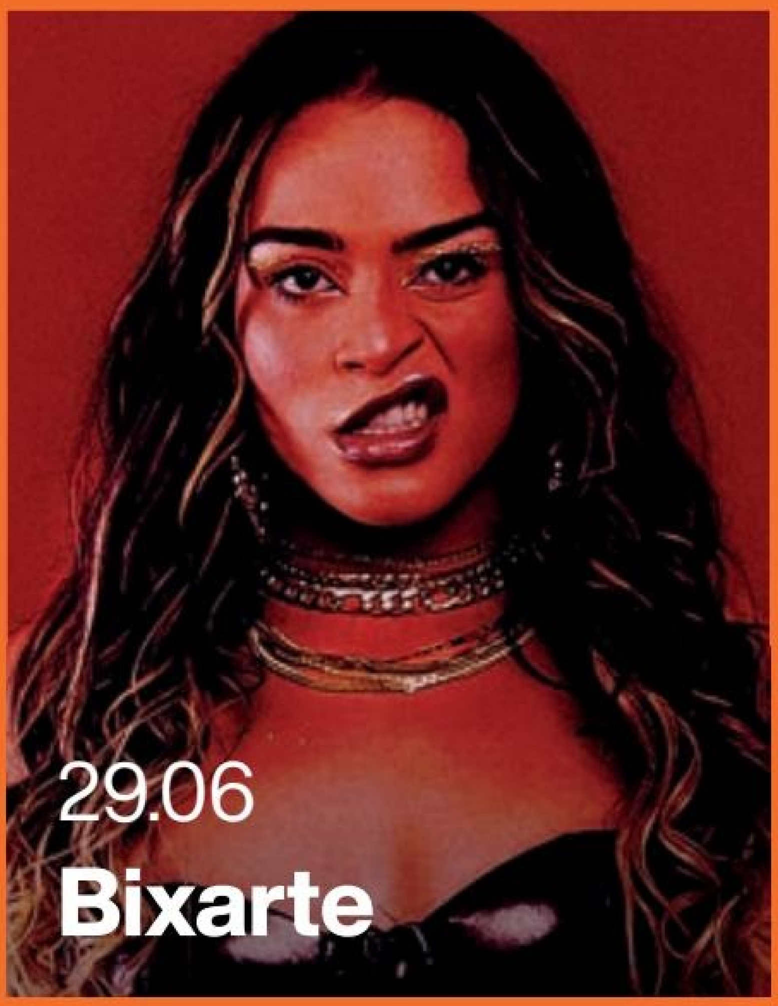
"Quem é farinha no bolo, não sola
Quem centeio integra o pão
Quem liga os ovos a todos, consola
Quem é o calor do fogão
Quem que dá gosto e recheia, põe fruta
Quem na massa põe a mão
Quem é o forno ou a forma, quenta
Quem dá forma de coração"

Mães e filhas. Maternidade. Tema complexo, imenso e realmente maravilhoso. Vamos ouvir música e pensar sobre isso?

PATRICIA PALUMBO é jornalista especializada em música, apresenta o programa "Vozes do Brasil" em rede nacional de rádio e é criadora da Rádio Vozes. Baixe o app gratuito nas lojas digitais ou acesse *www.radiovozes.com*

casa natura musical

Nos encontramos na música



e muito +

Ingressos:
casanaturamusical.com.br

Cia Aérea Oficial: Azul

Apoio: unidas Mercure HOTELS

Todos ao mesmo tempo agora

SÉRIE DE SHOWS DOS TITÃS MARCA O REENCONTRO DA BANDA ORIGINAL, QUE COMEMORA SUAS QUATRO DÉCADAS DE TRAJETÓRIA. CELEBRAÇÃO TEM TUDO PARA SE TORNAR UM EVENTO HISTÓRICO DO ROCK BRASILEIRO

POR *PAULA CALÇADE E KIKE MARTINS DA COSTA*

TRANSGERACIONAL, OU MELHOR, ATEMPORAL. A banda Titãs, formada em 1982, em São Paulo, sempre se mostrou potente em conectar diferentes pessoas. Depois de 30 anos sem subir aos palcos com sua formação original, o grupo surpreendeu a todos com o anúncio de uma turnê de 21 shows com os sete integrantes – Arnaldo Antunes, Branco Mello, Charles Gavin, Nando Reis, Paulo Miklos, Sérgio Britto e Tony Bellotto.

“Estamos cantando em altos brados que o pulso ainda o pulsa. Afirmamos que a força criativa e a pulsão de viver se impõem sobre todas as adversidades”, resume Tony Bellotto. As apresentações já começaram em abril, no Rio de Janeiro, e seguem para outras cidades brasileiras e para Portugal nos próximos meses.

Até agora, a turnê "Titãs Encontro" já tem um público confirmado de incríveis 500 mil pessoas pelo país. Essa grande celebração tem shows ainda em Florianópolis (5 de maio), Porto Alegre (6 de maio), Manaus (11 de maio), Belém (12 de maio), Aracaju (26 de maio), Salvador (27 de maio), João Pessoa (1º de junho), Recife (2 de junho), Fortaleza (3 de junho), Brasília (7 de junho), Goiânia (8 de junho), Curitiba (10 de junho). Depois, a turnê passa por São Paulo (16, 17 e 18 de junho, as duas primeiras datas sold out), Vitória (23 de junho) e Ribeirão Preto (30 de junho). Dia 3 de novembro, o grupo toca em Lisboa.

Em entrevista exclusiva à **29HORAS**, Nando Reis, Paulo Miklos e Tony Bellotto discorrem sobre as razões desse reencontro. Nas próximas semanas, a formação clássica promete resgatar a vocação que tem de se apresentar em grandes arenas e impactar a todos – novos fãs e aqueles de longa data. Leia os principais trechos a seguir:

FOTO BOB WOLFENSON

FOTOS BOB WOLFENSON

Tony Bellotto e Paulo Miklos. Na outra página, Nando Reis

Vamos falar de reencontro, mas primeiro uma pergunta sobre o início. O que intriga é que todos vocês estudavam juntos. Foi isso mesmo? Tantos talentos juntos ao acaso? Quais principais memórias vocês carregam desse começo?

Paulo Miklos: A maioria estudava no mesmo colégio. Em classes de anos diferentes. Mas foi o interesse pela música que nos aproximou. Nos encontrávamos para mostrar as canções uns para os outros. A melhor lembrança foi quando gravamos uma fita K7 com o tema 'As Musas', em que todos gravamos canções dedicadas às paixões da época.

Tony Bellotto: Não é que todos estudávamos juntos, mas a maioria, sim. Quem não estudava, tipo eu, frequentava a escola onde os outros estudavam, o colégio Equipe. Marcelo, Branco, Brito, Nando, Paulo, Arnaldo, Ciro Pessoa e o André Jung faziam parte da primeira formação da banda, todos eles estudavam no Colégio Equipe. Não é que estudavam juntos, mas, em diferentes salas, em diferentes momentos. Eu frequentava ali porque era uma escola que tinha muita atividade cultural, muita efervescência artística. O Serginho Groisman era o diretor do grêmio estudantil e ele promovia muitos shows, a escola tinha alunos muito criativos e ali faziam festivais. Enfim, teve essa coisa da gente se conhecer e começar a trocar as primeiras ideias e mostrar o que cada um estava fazendo na escola. Por isso que a educação é tão importante!

O que motivou o reencontro com os integrantes originais? Como é ensaiar e subir aos palcos 30 anos depois? O que mudou e o que continua igual?

Nando Reis: As razões que levaram a esse encontro são múltiplas, mas a origem se dá no marco de 40 anos daquilo que a gente adotou como início dos Titãs, que foi nosso primeiro show, em 1982. Na minha interpretação, a pandemia tem uma contribuição, porque foi um momento em que todo mundo teve que ressignificar as coisas, rever as coisas. E evidentemente que para todos nós, mesmo aqueles que saíram da banda em diferentes momentos, os Titãs é parte fundamental da nossa história de vida, profissional e pessoal.

Esse reencontro é carregado de significados, é muito emocionante. Os ensaios estão sendo ótimos, muito trabalhosos, interessantes, justamente por essa ótica da semelhança e da diferença. A semelhança é muito maior, na verdade, porque é estrutural – das individualidades e na nossa relação, na dinâmica, que está representada de forma cabal naquilo que produzimos.

O que mudou? Muita coisa também! É difícil até descrever. E, curioso, a minha mudança, a única da qual eu posso falar, sou um músico melhor. Muito melhor do que era há 22 anos, 40 anos... E posso tocar aquelas músicas, aquilo que fiz, especialmente as linhas de baixo, de uma maneira muito melhor até. E tem isso, todo mundo mais velho, características de temperamento acentuadas, mas essencialmente, somos os mesmos.

Qual momento da banda que você gostaria de reviver? O que o público pode esperar da turnê?

TB: Não existe um momento único,

determinado e específico, eu acho que o que eu estou gostando de reviver nesse encontro é esse convívio como um todo. Quer dizer, é fazer o show junto, entrar no palco junto e depois comemorar no camarim, ir para o hotel, e no dia seguinte ir para o aeroporto, todo mundo junto... As conversas que ocorrem coletivas ou individualmente com cada um, esse convívio, né?

E penso que o que o público pode esperar da turnê é isso mesmo. É essa banda reunida com ex-integrantes, numa formação como era ali até 1993. E tocando as músicas que viraram tão importantes. O público pode esperar essa celebração, essa troca de energia com a gente, que estamos esperando do público também.

Os anos 1980 foram bastante agitados e efervescentes para o rock nacional. Como enxergam esse cenário hoje? Houve renovação, na sua opinião? Em quais artistas da nova geração devemos ficar de olho?

TB: Realmente, os 1980 foram incríveis principalmente para o rock nacional e para essa geração da qual a gente faz parte, que colocou o rock como uma música popular mesmo, ouvida por todo mundo, aparecia nos programas de televisão e estava inserida nesse contexto da redemocratização. Isso é o que acho mais legal de tudo, a nossa geração veio afirmar aquele grito de liberdade, fim da ditadura, denunciando os horrores da ditadura e da repressão, elogiando a importância da democracia, da liberdade.

O cenário de hoje eu não acompanho muito, acho que a gente vai ficando mais velho, tem uma tendência, pelo menos eu, a escutar as coisas de que eu gostava, cada vez eu vou mais para trás. Eu posso dizer muito sobre o cenário do blues nos Estados Unidos, na década de 1930 e 1940. Não é sobre isso que estamos falando aqui (risos). Mas eu sempre fui um grande admirador da força e variedade da música brasileira. Não sou o cara mais indicado para falar de novidades, mas sou um ouvinte atento.

Olhando para trás, quais conselhos vocês dariam para os Titãs de 20 anos?

PM: Eu diria: 'Acredite sempre e trabalhe duro'.

NR: Curioso você fazer essa pergunta, porque no meu disco, que acabei de gravar, há um verso de uma das músicas em que falo: 'Eu não acredito em conselhos'. Então, talvez essa é uma coisa que não é concebível para mim, não dou conselho para ninguém, nem para os meus filhos, a não ser que eles peçam alguma opinião.

É que assim, não existe isso de olhar para trás, é tão especulativo que passa a ser inócuo. É claro que há muitas coisas que fiz das quais gostaria de não ter feito, mas não houve possibilidade. Tanto que eu as fiz e muitas delas involuntariamente. De todas as ordens, ações, reações, falas, comportamentos... E, óbvio, comparar com a forma com que eu vejo minha profissão hoje em dia, há muita bobagem que fiz. Mas, o que vou fazer em relação a isso? Não faço terapia de vidas passadas, não creio nisso.

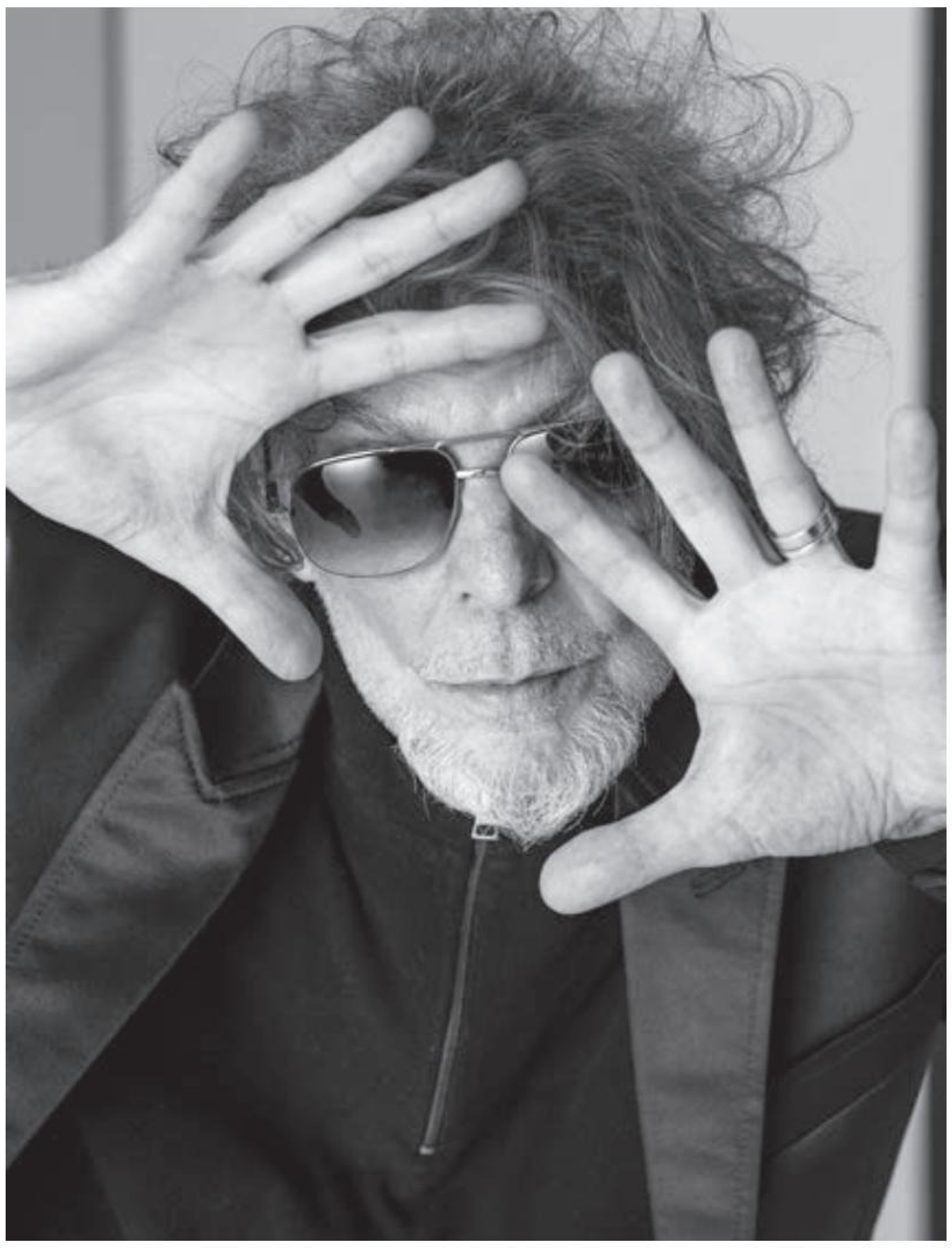
TB: Vale para todo mundo: 'Acredite em si mesmo, ouse, faça coisas diferentes e não se paute, não se mire pelo que os outros esperam de você. Surpreenda-se mesmo porque você acaba surpreendendo os outros e talvez quem sabe acabe chamando atenção e fazendo sucesso'.

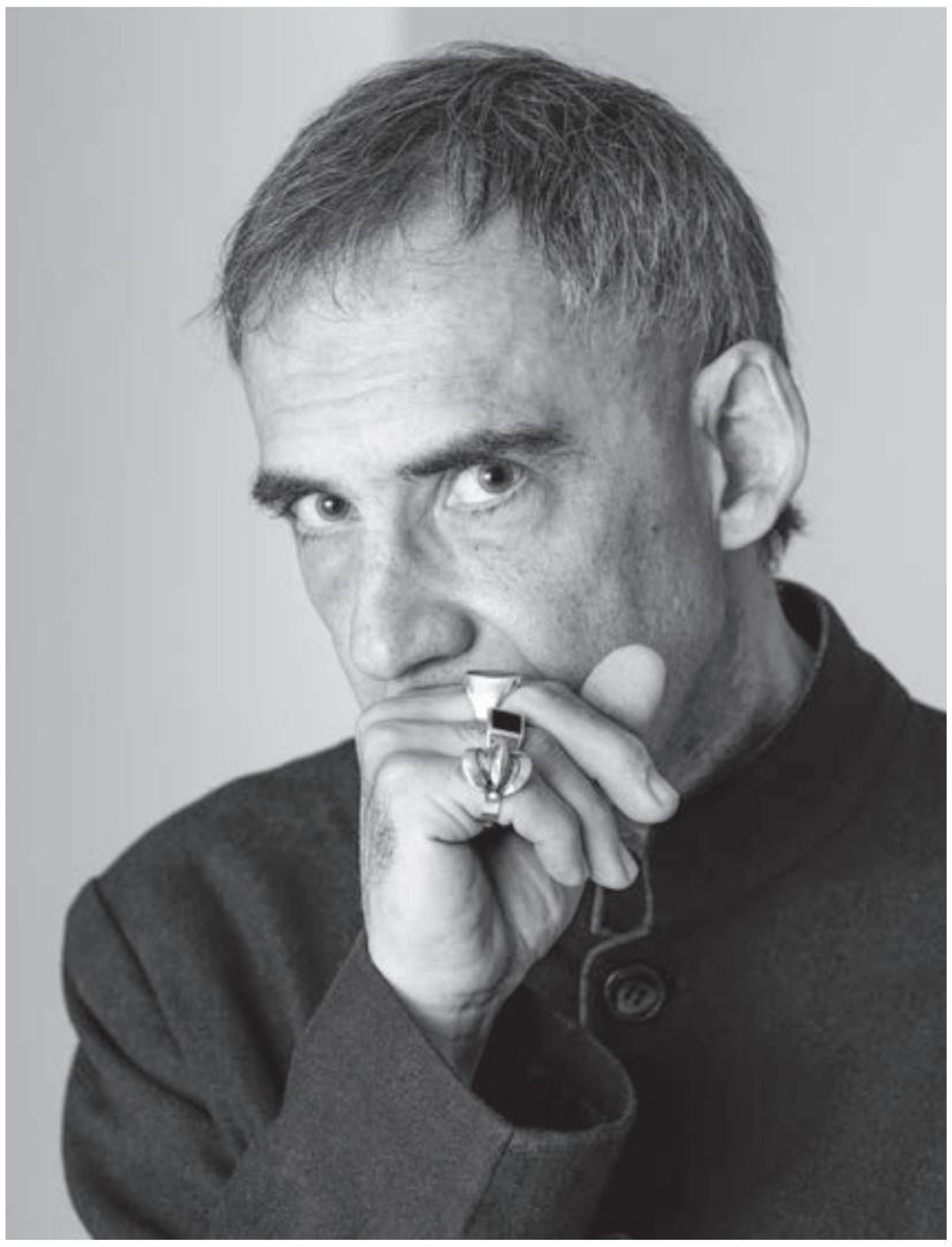
Qual é a música preferida de cada um? Ou qual o momento favorito entre ensaio, show e composição?

PM: São muitas preferidas. Posso citar a primeira de todas: 'Sonífera Ilha'. E meu momento predileto é, sem dúvida, o show, o encontro com o público, o palco.

TB: Não tem uma música preferida, são como filhas e filhos, cada um do jeito que é. Mas tem uma de que eu gosto particularmente que é 'Polícia'; é uma música minha e que tem uma trajetória muito interessante dentro da carreira dos Titãs. Fiz como um desabafo e virou realmente um hino de uma

FOTO BOB WOLFENSON





FOTOS BOB WOLFENSON

Branco Mello e Arnaldo Antunes. Na outra página, Charles Gavin e Sérgio Britto

geração, permanece até hoje como uma música muito atual e ela nunca trilhou os caminhos que uma música trilha para fazer sucesso, como não tocou muito em rádio, nada disso, mas se transformou em um grande sucesso.

Como foram as discussões entre os membros originais para que alguns seguissem carreira solo? Qual rompimento foi o mais difícil e por quê?

NR: Não me lembro, não tenho a menor ideia dos rompimentos. A única coisa que posso dizer é que a mais difícil foi a minha própria. Na dos outros, eu não estava presente, fora o do Arnaldo. Mas, vou dizer, o momento mais difícil que vivemos nem se compara com qualquer saída de um membro: foi a morte do Marcelo Fromer. Isso foi um desastre, uma tragédia para a vida de todos nós, que fez com que qualquer aspereza de uma eventual discussão entre nós se tornasse uma questão menor.

Todas as questões que geraram as saídas do Arnaldo, do Nando e do Charles foram superadas? A união de vocês está mais sólida e madura agora?

TB: Superadíssimas, parecem nem ter acontecido. Tanto é que, como eu já falei, quando a gente se encontrou agora para valer, trabalhar juntos, discutir e definir repertório, é como se nada tivesse mudado. Como se as coisas continuassem iguais, como se eu tivesse ainda uma banda com todos aqueles membros. Então, isso prova que estão tão superadas as divergências eventuais quando se tem uma relação muito profunda e forte que resiste ao tempo e à distância. Acho muito legal porque também é uma maneira de provar isso para todo mundo sem precisar explicar. As pessoas vão olhar a gente no palco e vão entender que todas as separações, as divergências, tudo aconteceu porque tinha que ter acontecido, porque é dinâmica natural do convívio, da criação artística, mas a gente está lá reafirmando o que fizemos juntos e comemorando a potência e a força da nossa música e união. Acho que essa turnê vai entrar para a história do rock brasileiro por tudo isso que estou falando.

Como é ver fãs agora mais velhos entoando hinos como "Polícia", "Igreja" e "Bichos Escrotos"? Vocês se consideram um sucesso transgeracional? Do que vocês sabem, a maioria da plateia desses shows é composta por jovens ou por fãs de longa data?

NR: Não sei se o público vai entoar, mas vou tentar responder diante da minha expectativa. Acredito, pela maneira como eu me reaproximei desse repertório, que ele tenha força e qualidade consideradas transgeracionais. Diria mais, atemporal. Até porque a gente nunca fez música, eu também não faço, acreditando que você se comunica apenas com sua faixa etária. Acho que se comunica consigo mesmo e através dessa comunicação, aquilo que você produz no microcosmo individual se transpõe para aquilo que é universal. E, consequentemente, para aquilo que não está diretamente associado à idade. Os temas, óbvio, as músicas do 'Cabeça Dinossauro' foram escritas a partir de um contexto que, curiosamente, guarda mais semelhanças – o contexto político, da conjuntura nacional – com aquilo

que já vivemos nos anos 1980 com o que foi nos anos 2000.

Mas a maneira como cada um ouve é tão diversificada, que é impossível mensurar. Eu encontrei, por exemplo, na votação do primeiro turno, um camarada que veio pedir foto comigo, que é fã absoluto dos Titãs com uma camisa da Seleção Brasileira. Quase perguntei para ele: 'Mas, vem cá, você não entendeu nada?'. Então, assim, vai saber o que se passa na cabeça das pessoas, né. Acho que é provável que tenha gente de todas as idades, fãs da época. O único parâmetro que tenho é a reação das pessoas, desde quando foi anunciada a turnê, de quem me pergunta, pede convite. Aí, sim, são antigos fãs, da minha idade, gente que nunca nos viu e gosta do nosso trabalho. Também vejo isso pelo interesse dos meus filhos e netos.

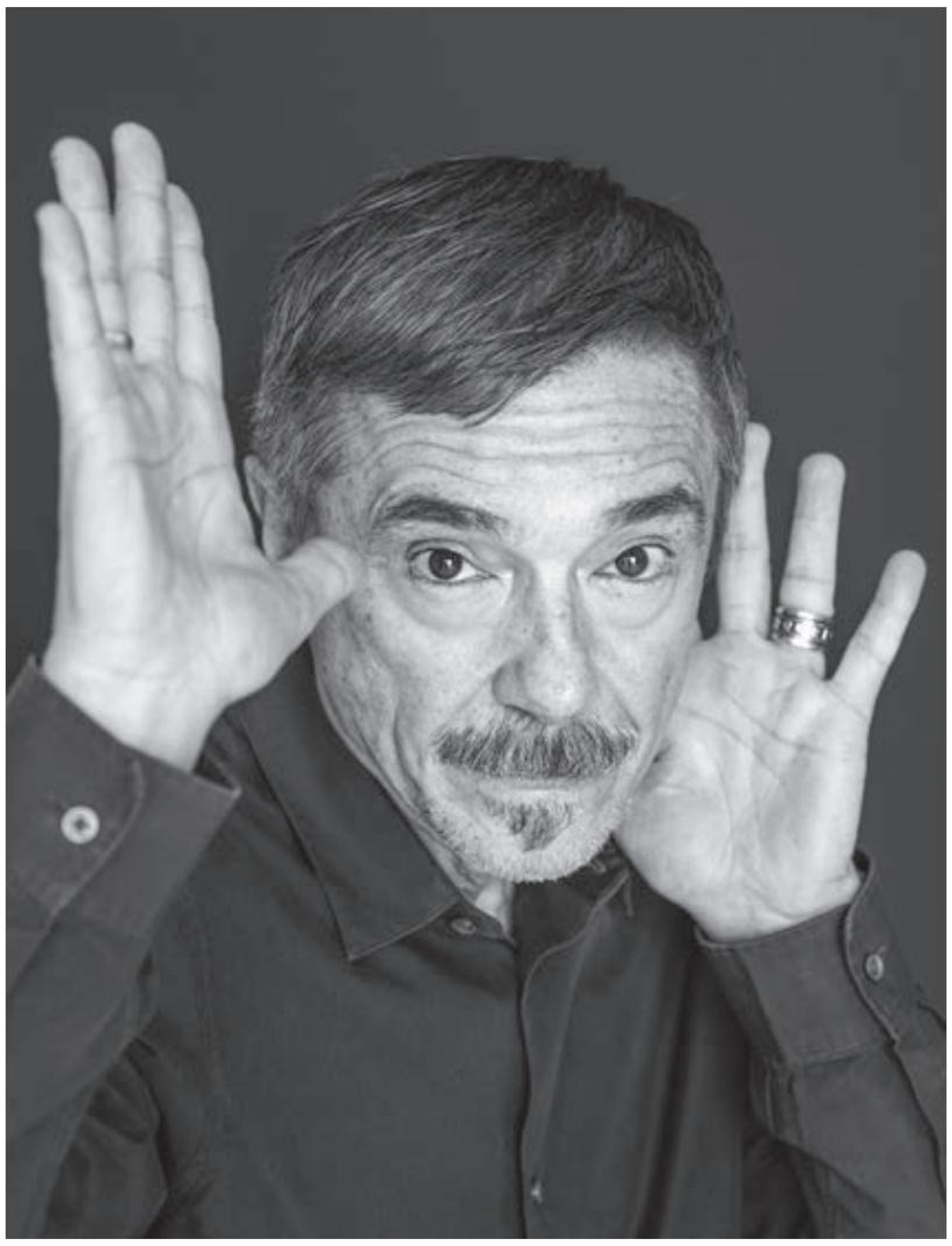
A letra da música "O Pulso", com aquela lista de doenças, faz ainda mais sentido para vocês hoje em dia?

TB: Está chamando a gente de velho, hein? Não entendi (risos)! Estou brincando. O sentido é de que o pulso ainda pulsa e isso realmente afirma essa permanência que quer dizer: passam as adversidades, passam as coisas boas e ruins, e a gente permanece ali relevante, forte, potente e afirmando e reafirmando que o pulso ainda pulsa. Agora esse outro lado que eu falei brincando também faz sentido, né? Porque estamos todos na faixa aí dos sessenta, já somos tecnicamente idosos e driblando todas as doenças, dores, mazelas, adversidades, governos ruins e dificuldades. E estamos aí cantando em altos brados que o pulso ainda o pulsa, acho que é a grande ideia dessa música brilhante, aliás, é isso mesmo. A letra afirma que a força criativa, a força de vida e a pulsão de viver se impõem sobre todas as adversidades que aparecem na nossa frente. É isso mesmo.

Qual o personagem que cabe a cada um de vocês na banda? Quem é o organizador, quem é o caótico do rolê, quem é o romântico, quem é o revoltado, quem é o mais ligado em inovação e quem é o mais conservador?

PM: Temos uma dinâmica muito especial. Mudamos muito de posição na hora do jogo. Se necessário, nos revezamos em ser conciliadores, questionadores ou encrenqueiros.

NR: Nenhum de nós é um personagem, o que temos são personalidades e características. De alguma maneira elas se mantêm, porque é uma dinâmica que desenvolvemos e que neste reencontro tem traços de semelhança muito grande na forma. Porque nós, embora estejamos mais velhos, estruturalmente, somos os mesmos indivíduos. Ali, vejo... Esses são alguns estereótipos, que não cabem, são muito redutores. Naquela época, eu, Marcelo e Britto estávamos mais à frente quando tínhamos que falar com empresário, gravadora, representávamos os outros. Então, é uma experiência que tive que, de certa maneira, ainda aplico. O Branco sempre foi o cara que cuidou das imagens, o Charles, mais próximo da questão técnica, do arquivo da música, da relação de conservação. O Arnaldo é aquele sujeito brilhante. O Paulo é um multi-instrumentista, multitalentoso. Ali, as características agem dentro de um equilíbrio que percebo que se mantêm. Porque também é a forma que a gente conhece. É o que está acontecendo. ■



FOTOS BOB WOLFENSON

FOTO ANASTASYA DALENKA | UNSPLASH

VIAGEM

Alemanha sob outra perspectiva

O poderoso país europeu é um prato cheio para quem ama cerveja e gastronomia, mas também surpreende com paisagens espetaculares, construções históricas e um lago dos sonhos

TEXTO E FOTOS *VIVIAN MONICCI*

QUANDO VOCÊ PENSA EM ALEMANHA, quais são as primeiras coisas que vêm à sua mente? Cerveja? Salsichão? Casas simpáticas? Tudo isso, de fato, pode ser encontrado por lá, mas o país vai muito além do que sugerem essas imagens. A começar pela simpatia e receptividade dos locais, que faz cair por terra a ideia de que os alemães são sisudos e frios. Outra barreira que deve ser derrubada é a de que Berlim é a grande joia do território.

Capital da Bavária, Munique é parada obrigatória para quem visita a Alemanha. Famosa pela tradicional Oktoberfest, a cidade exala charme e descontração em seus Biergartens, ou "Jardins da Cerveja", que são áreas ao ar livre onde são servidas comidas locais para acompanhar as cervejas, muito comuns em todo o país. Um dos biergartens mais famosos da cidade é o histórico Augustiner-Keller, cuja cerveja Augustiner tem mais 670 anos de tradição.

Outro lugar que também proporciona uma experiência autêntica da Bavária é a cervejaria Hofbräuhaus, a mais famosa de Munique e que, inclusive, já conta com uma unidade aqui no Brasil, em Belo Horizonte. Fundada em 1589, está localizada no centro histórico, em um prédio em estilo neorrenascentista recheado de enormes mesas coletivas. Além da cerveja icônica, serve culinária típica da Bavária, que inclui joelho de porco, pretzel salgado, bife empanado (os schnitzels) e a salsicha branca feita com carne de vitela e de porco. A experiência fica completa com as marchinhas bávaras tocadas por uma banda local.

Depois de se deliciar com a bebida e as iguarias regionais, é hora de descobrir a cidade a fundo.

FOTO DAVID SJUNNESSON | UNSPLASH

Na outra página, a Nova Prefeitura de Munique. Nesta página, de cima para baixo, o belíssimo Castelo de Neuschwanstein, a Antiga Prefeitura de Munique, o cenário relax do Palácio Nymphenburg. Ao lado, a icônica cervejaria Hofbräuhaus

Comece pela Marienplatz, famosa praça no centro de Munique e que abriga os prédios da Antiga Prefeitura e da Nova Prefeitura, sendo esta última uma construção gótica do século 19 e um dos cartões-postais do destino. Em seu porão, você encontra o restaurante Ratskeller, que serve especialidades da gastronomia alemã. Já no alto da torre, há um relógio mecânico que, em alguns momentos do dia, vira a grande estrela com uma apresentação de bonecos em miniatura que cantam e dançam.

Para descansar e curtir a natureza, o parque Englischer Garten é o ponto perfeito. Localizado na margem do Rio Isar, é um dos maiores parques urbanos do mundo, tendo uma área maior que a do Central Park, em Nova York. No mesmo estilo relax, outra atração turística imperdível é o Palácio Nymphenburg, um palácio barroco construído em 1664 e que foi residência de veraneio dos governantes da Baviera. Por ali, há um jardim belíssimo e fontes em estilo francês.

Os apaixonados por carros vão gostar de saber que a cidade é a sede da BMW e abriga o museu da marca. Já aqueles que gostam de futebol não podem deixar de conhecer o Allianz Arena, estádio oficial do Bayern de Munique.

Reserve um dia para visitar o icônico Castelo de Neuschwanstein, outro cartão-postal da Alemanha, a aproximadamente duas horas de Munique. O palácio alemão construído na segunda metade do século 19 é tão bonito que até inspirou Walt Disney para construir os mundialmente famosos castelos da Cinderela e da Bela Adormecida. De fato, ao visitar Neuschwanstein, você se sente em um conto de fadas.

Não faltam excelentes opções de hospedagem em Munique, entre elas o moderno Eurostars Grand Central. Situado no centro, o hotel oferece quartos muito confortáveis e espaçosos, com design contemporâneo. O estabelecimento conta ainda com bar, piscina, ginásio e sauna.

FOTO SHUTTERSTOCK

FOTO ANTON KONSTANTINOV | UNSPLASH

MERGULHO PROFUNDO NO LAGO DE CONSTANÇA

A cerca de 200 km de Munique, na fronteira entre Alemanha, Áustria e Suíça, está o Lago de Constança, ou Bodensee (em alemão), maior lago do país e o terceiro maior da Europa central, com aproximadamente 530 km². É um tesouro muito conhecido dos alemães, mas pouco difundido no Brasil e, por isso mesmo, merece sua visita.

Maior cidade do lago, Konstanz dá acesso terrestre a outra pérola: a Ilha de Mainau, também conhecida como "Ilha das Flores". Como o próprio nome já diz, sua atração principal são os belíssimos jardins com diferentes tipos de flores, mas há ainda outros pontos imperdíveis, como o borboletário e o Palácio Barroco.

Seguindo viagem, faça uma parada em Friedrichshafen, que na tradução para o português significa Porto do Frederico. A cidade é berço da concepção e produção do dirigível Zeppelin e foi um alvo militar estratégico durante a Segunda Guerra Mundial, sendo quase totalmente destruída após uma série de bombardeios aéreos.

Na região e durante o verão acontece a Seehasenfest, festa que dura uma semana e faz o centro ferver com parque de diversões, roda gigante iluminada e diversas barraquinhas com comidas tradicionais alemãs. Por lá não faltam música, cantoria e dança, regadas a muitos canecos de cerveja que unem gerações nas mesas. Da torre do píer, é possível avistar a cidade inteira e apreciar o pôr do sol que pinta o céu de rosa, funde-se com as águas do lago e cria uma paisagem de tirar o fôlego.

Da esquerda para a direita, o teatro de Bregenz, na Áustria; o Castelo de Vaduz, em Liechtenstein; a luxuosa Zurique, na Suíça

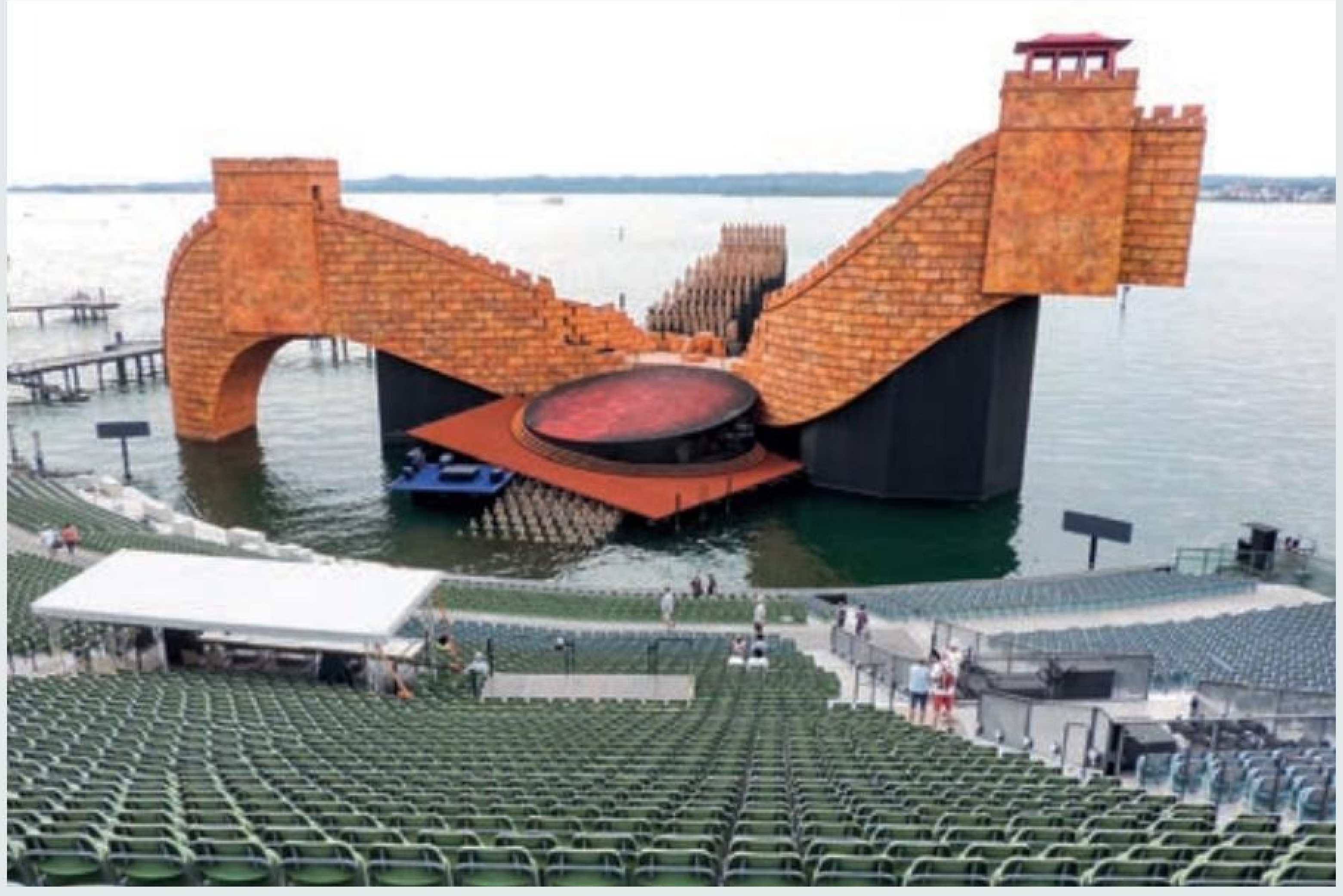


FOTO MAX BOTTINGER | UNSPLASH

Na outra página, Lago de Constança, mapa da região e o entardecer em Friedrichshafen. Nesta página, de cima para baixo, a charmosa Meersburg e a turística Lindau

E a apenas 18 minutos de carro de Friedrichshafen está a encantadora cidade medieval Meersburg, cuja estrela é o seu castelo construído no século 7, sendo o mais antigo habitado do país e aberto à visitação. Vale a pena dedicar um dia para desbravar suas ruazinhas charmosas, construções históricas e casas coloridas em estilo enxaimel (típico alemão) com floreiras nas janelas. Também a poucos minutos dali, está Lindau, uma das cidades mais turísticas da região. Entre seus pontos imperdíveis estão o farol, o Leão da Baviera e o mercado Marktplatz.

ESCAPADA PARA OS PAÍSES VIZINHOS

Partindo de Lindau, um percurso de apenas 15 minutos leva até a Áustria, na cidade de Bregenz, na margem oposta do Lago de Constança. Uma de suas grandes atrações é a montanha Pfänder, que pode ser desbravada de teleférico, o Pfänderbahn. Com janelas panorâmicas, o transporte já proporciona vistas espetaculares. Lá no topo, é possível se surpreender ainda mais com a paisagem única, formada pelo Lago de Constança e pelos picos dos Alpes ao fundo, que pode ser observada a partir dos mirantes e das deliciosas espreguiçadeiras. Há ainda a possibilidade de fazer trilhas e avistar animais silvestres.

Outra grande estrela de Bregenz é seu teatro a céu aberto no lago, com o maior palco flutuante do mundo e famoso pelos festivais de ópera. A cada montagem, o palco se transforma em uma obra de arte de encher os olhos da plateia.

Innsbruck é um encanto que vale descobrir em um dia em território austríaco. Passeie sem pressa pelas ruas coloridas com a arquitetura tirolesa e recheadas de restaurantes convidativos. Para quem é fã dos reluzentes cristais da Swarovski, a marca tem uma loja imponente no centro histórico, a Swarovski Kristallwelten Store, localizada em um dos prédios mais antigos da cidade. Em Wattens, a apenas 17 minutos de Innsbruck, você encontra o Mundo dos Cristais Swarovski, um museu de arte que é uma ode ao brilho, com esculturas, instalações de artistas e outras criações coruscantes.

Uma vez na região, não deixe de conhecer o Principado de Liechtenstein, sexto menor país do mundo, com apenas 160 km^2 – apesar de pequeno, é um dos mais ricos do planeta – e cerca de 40 mil habitantes. Governado pela Casa de Liechtenstein desde o século 18, o destino tem um charme único. A capital Vaduz, cujo centro pode ser percorrido inteiro a pé em poucas horas, tem como grande estrela o medieval Castelo de Vaduz, que fica em um penhasco e é residência oficial do Príncipe Hans-Adam II.

Para fechar a viagem com chave de ouro, dê um pulo na Suíça e inclua Zurique no roteiro, já que fica a apenas 108 km de Vaduz. A maior cidade do país combina perfeitamente história e modernidade e tem um clima jovem e descontraído. Não deixe de passear pela Bahnhofstrasse, principal rua do centro e recheada de lojas de altíssimo padrão, sendo uma das avenidas comerciais mais caras e exclusivas do mundo. Para garantir uma foto espetacular da paisagem, vá até a colina de Lindenhof, na Cidade Velha, de onde se avista um ângulo único do Rio Limmat e das belezas suíças. ■

Eurostars Grand Central Hotel
Arnulfstraße 35, 80636 Munique, Alemanha
Diárias a partir de R$ 640.

MADERO
The best burger in the world
Aeroportos Afonso Pena, Brasília, Congonhas e Santos Dumont
GRUPO MADERO
GRUPO MADERO
mais barato
Compre pelo
Grupo Madero App
e ganhe até 10% de
CASHBACK*
*Saiba mais em: fidelidade.grupomadero.com.br

MAI
2023

agenda

PROGRAMAS PARA TODOS OS DIAS DO MÊS

PRAZERES TAILANDESES

Recém-inaugurado no coração dos Jardins, o restaurante Ping Yang aposta na aromática e sedutora gastronomia do Sudeste Asiático, com seu instigante mix de sabores salgados, doces, ácidos e picantes.
Pág. 42

EXPOSIÇÕES
DreamWorks e Marvel ganham mostras em SP
Págs. 40 e 49

RESTOBAR
Ella | Fitz dedica o mesmo cuidado a comidas e bebidas
Pág. 42

COMIDA BRASILEIRA
Mocotó, de Rodrigo Oliveira, chega à Vila Leopoldina
Pág. 43

MODA
SPFW ocupa a cidade com nova temporada de desfiles
Pág. 46

FOTO DIVULGAÇÃO

1 SEGUNDA

Pra toda hora

O Las Chicas, da chef Carolina Brandão, está de endereço novo, agora em um imóvel com jardim e terraço, perfeitos para um café da manhã, um almoço ou um happy hour. Para beliscar, aposte nos bow dogs (foto) ou nos pastéis de forno. Para bebericar, se jogue no "tremedor" Jambu Mule (feito com cachaça de jambu, xarope de gengibre e limão) ou no refrescante Las Chicas Spritz, que mistura gim, limão siciliano, gotas de bitter Angostura e água com gás.

➼ *Rua Artur de Azevedo, 284, Pinheiros, tel. 3063-0533.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

3 QUARTA

Sol no copo

O Solara Bar tem uma carta de drinques que faz uma ode à relação da humanidade com o sol. Entre as criações da bartender Adriana Pino, não deixe de provar o Manhatamenge (feito com vodca, aperol, suco de cenoura e ginger beer - foto) e o Lohri (à base de gim, Lillet e limão cravo). Para beliscar, o chef tcheco Honza Kluk prepara snacks como o pork bun (sandubinha de barriga de porco curada com molho hoisin e crisps de cebola) e o alho poró assado na brasa.

➼ *Rua Original, 89, Vila Madalena, tel. 95268-6470.*

2 TERÇA

Top jap

O aclamado chef Koji Yokomizo acaba de expandir seus domínios, com a inauguração de mais uma unidade do restaurante japonês By Koji na Vila Nova Conceição. O ambiente é mais intimista, com apenas 50 lugares, mas o menu é praticamente igual ao da "matriz" do estádio do Morumbi – com ótimos sushis, sashimis e bowls de macarrão tipo udon. Para acompanhar, escolha uma das excelentes opções da carta de saquês elaborada pela sommelière e sócia Meri Maio.

➼ *Rua Escobar Ortiz, 726, Vila Nova Conceição, tel. 2640-4003.*

4 QUINTA

Marvel territory

O Parque Villa-Lobos recebe a Vingadores S.T.A.T.I.O.N. (Superintendência de Treinamento Avançado Tático de Inteligência, Operações e Notícias), que já passou por Londres, Paris, Nova York e Seul. A exposição tem ambientes instagramáveis como o closet da armadura do Homem de Ferro, o laboratório de Bruce Banner (Hulk), o altar do escudo do Capitão América e do martelo de Thor (foto) ou uma área dedicada ao Reino de Wakanda (de Pantera Negra). Ingressos a R$ 25.

➼ *Avenida Queiroz Filho, 1.365, Jaguaré.*

© 2023 MARVEL

5 SEXTA

Ela tá diferente

O chef André Mifano acaba de renovar o cardápio de seu restaurante, o Donna, abrindo espaço para novidades como o Aglio e Olio Perfetto (spaghetti com alho, azeite e anchovas), o Risotto Francesco (com ervilha, aspargos, cogumelos Paris e presunto cru), o tortelloni de bacalhau com creme de açafrão e ovas de mujol e ainda a Tagliata di Manzo (foto), feita com bife de chorizo da raça Black Angus e purê de batatas com trufas negras e cebola agridoce.

➼ *Rua Peixoto Gomide, 1.815, Baixo Jardins, tel. 97593- 9047.*

kikecosta@uol.com.br

6 SÁBADO

Tragos catalanes

O Vicky Barcelona é um bar intimista que tem carta de drinques elaborada pelo chef de coquetelaria Adi Cardoso. O autoral Vick, por exemplo, é um sour de gim, refrescante e com toque de mel e especiarias. Já o clássico Bloody Mary, à base de vodca e suco de tomate, é servido com lascas de jamón para ganhar um toque defumado. Outro clássico da casa é o Bitter Giuseppe, que mistura vermute, Cynar e bitter de laranja.

➽ *Rua Emanuel Kant, 175, Itaim, tel. 95333-5333.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

7 DOMINGO

La paddock

A Boulangerie Le Jazz é uma padaria com alma franco-paulistana. Além de pães típicos da França, como baguettes, brioches, folhados e receitas de fermentação natural, as vitrines expõem também doces, tartelettes e viennoiseries tipicamente parisienses, como os mil-folhas e as éclairs. O lugar é perfeito para quem quiser fazer um brunch caprichado ou um almoço express, com bufê de saladas e pratos leves como as tartines e o parmentier.

➽ *Rua Joaquim Antunes, 501, Pinheiros, tel. 3085-0576.*

8 SEGUNDA

iSalad

A Olga Ri começou em 2016 como delivery especializado em saladas. Agora a foodtech inova mais uma vez ao inaugurar seu 1º restaurante físico. Lá, os clientes fazem seus pedidos no balcão ou pelo app e, em seguida, retiram seus bowls para levar ou comer no local. Uma boa opção é a salada Frango Pesto Parm (R$ 43,80), feita com mix de folhas, quinoa, tomatinhos sweet grape, brócolis assado, lascas de parmesão, amêndoas, cubos de frango orgânico e pesto de manjericão.

➽ *Rua Haddock Lobo, 586, Jardins.*

FOTO BOB GRUEN

9 TERÇA

Acid queen

Até o início de julho, o Museu da Imagem e do Som (MIS) apresenta a exposição "Tina Turner: uma Viagem para o Futuro", que reúne imagens históricas produzidas por feras da fotografia como Bob Gruen, Ebet Roberts, Ian Dickson e Lynn Goldsmith, além de instalações e conteúdos audiovisuais. As obras narram a trajetória da cantora e popstar nascida no interior do Tennessee, desde o início dos anos 60 até o final dos anos 90. Ingressos a R$ 30.

➽ *Avenida Europa, 158, Jardim Europa, tel. 2117-4777.*

10 QUARTA

Body & soul

Paulo Barros e Salvatore Loi – a dupla responsável pelo sucesso do Moma Modern Mamma Osteria – acabam de inaugurar o Ella | Fitz, que dedica a mesma atenção à gastronomia e à coquetelaria. A cozinha é comandada pela chef Ana Paula Cremonezi Medrano, e a carta de drinques é assinada pelo bartender Ricardo Barrero. Para aplacar a fome, aposte nos agnolotis de queijo de ovelha (foto) e, para refrescar a mente, prove uma das versões de Fitzgerald – coquetel clássico à base de gim, limão siciliano e bitter drops.

➽ *Rua dos Pinheiros, 332, Pinheiros.*

FOTO LEO AVERSA| DIVULGAÇÃO

11 QUINTA

Gal Guim Gum

Adriana Calcanhotto apresenta hoje no Tokio Marine Hall o espetáculo "Coisas Sagradas Permanecem" – um tributo à baiana Gal Costa e seu legado musical. A banda que acompanha a cantora gaúcha traz músicos que tocaram com Gal em seus trabalhos mais recentes: Limma (teclados), Fabio Sá (baixo) e Vitor Cabral (bateria e percussões). No repertório, sucessos e lindas canções Lado B, como "Solitude", "Volta" e "Caras e Bocas". Ingressos de R$ 70 a R$ 280.

➽ *Rua Bragança Paulista, 1.281, Chácara Santo Antônio.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

12 SEXTA

Thai dreams

No recém-inaugurado restaurante Ping Yang, as estrelas do cardápio são os sedutores, vibrantes e exóticos sabores da Tailândia. Da cozinha comandada pelo chef Maurício Santi saem maravilhas como o Pla Dip (um crudo de peixe servido com molho adocicado à base de pasta de camarões secos, limão, alho e cebolinha), os espetinhos Gai Golek (de frango na pasta de curry) e o aromático ensopado Saep Kraduk Moo-Hed, feito com costelinhas de porco picantes.

➽ *Rua Dr. Melo Alves, 767, Jardins, tel. 91762-6008.*

13 SÁBADO

Transmóveis

A nova coleção da Artefacto, inspirada pela Alquimia – a mítica ciência medieval da trasmutação – reúne móveis versáteis, multifuncionais e prontos para os mais variados espaços. Isso é o que a edição 2023 da Mostra Artefacto se propõe a exibir, com ambientes criados por renomados decoradores e arquitetos, como Chris Hamoui, Fabio Morozini, Debora Aguiar, Nathália Scheidt, Mariana Maran e Patricia Penna, entre outros. Entrada gratuita.

➽ *Rua Haddock Lobo, 1.405, Jardins, tel. 3087-7000.*

14 DOMINGO

FOTO LIGIA SKOWRONSKI

Auguri a tutti mamme

O restaurante Piselli é uma excelente opção para quem quiser celebrar o Dia das Mães em alto estilo. Todas as mães vão receber uma Meringa ai Frutti di Bosco (sorvete de panna cotta com suspiros, figos e calda de frutas vermelhas). Do menu fixo da casa, a pedida do dia, sugerida pelo restaurateur Juscelino Pereira, é a Grigliata Mista com Tagliolini Nero alle Erbe (massa longa com tinta de lula servida com camarões, lulas, polvo e ervas).

➽ *Rua Padre João Manoel, 1.253, Jardins, tel. 3081-6043.*

15 SEGUNDA

Borrachos unidos

O Riviera Bar, que funciona todos os dias, em regime 24h, acaba de lançar a carta de drinques Crônicas de uma Bebida Anunciada, inspirada na América Latina e assinada pelos mixologistas Michelly Rossi e Eduardo Tavares. Entre as novidades, vale a pena provar o Dolores (que mistura tequila, jerez, Maraschino e vinagre de tamarindo), o Úrsula (à base de cachaça, horchata e Angostura) e o Sura, feito com bourbon, nibs de cacau, limão, xarope de mel e solução salina.

➽ *Avenida Paulista, 2.584, Consolação, tel. 94745-8063.*

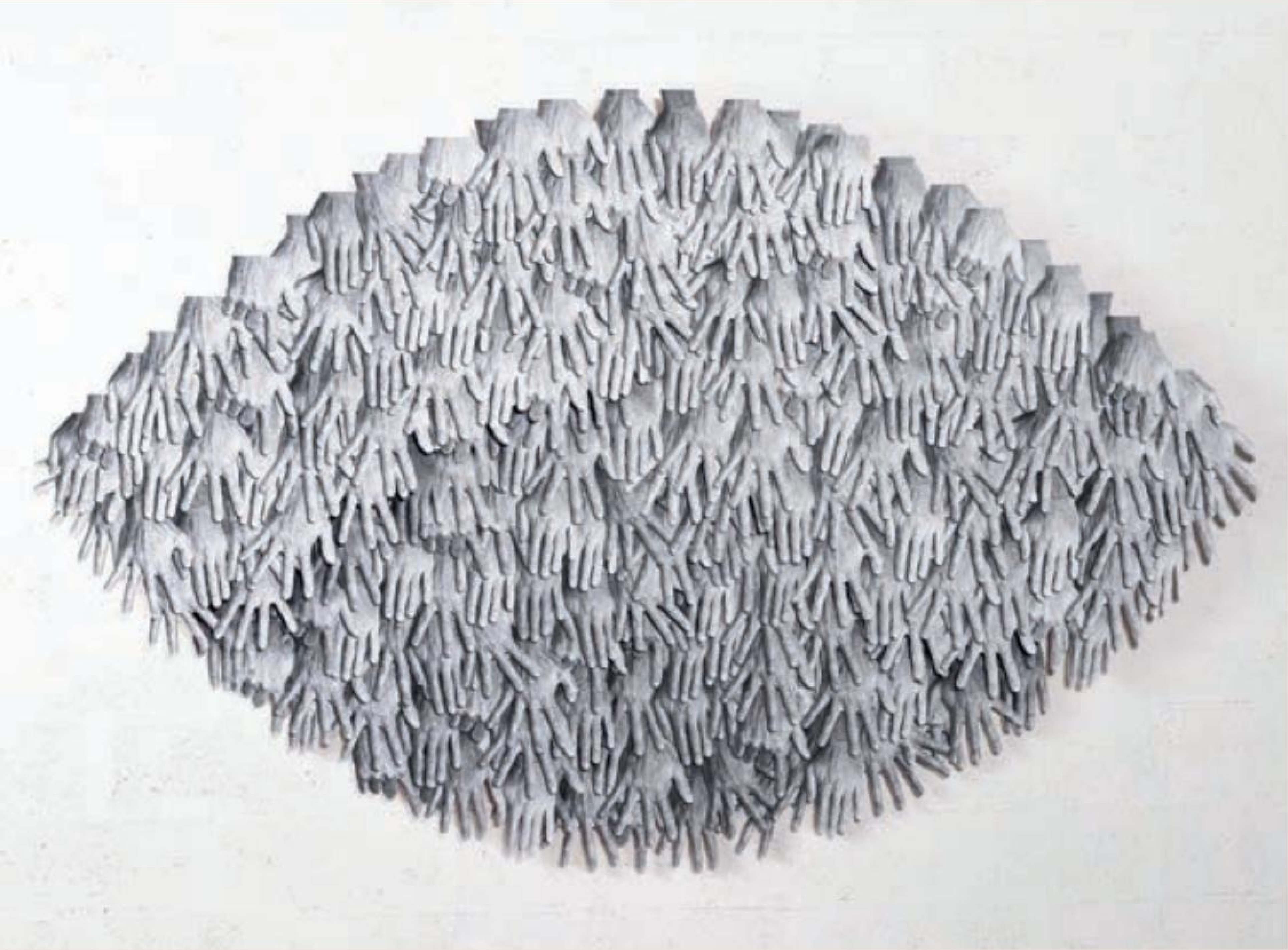
16 TERÇA

Rumo oeste

Após duas décadas de sucesso na Vila Medeiros, o chef Rodrigo de Oliveira inaugura uma filial de seu restaurante, o premiado Mocotó. A nova unidade, pertinho do Ceagesp, tem em seu cardápio várias das delícias sertanejas que fizeram a fama internacional do chef: dadinhos de tapioca, carnudos torresmos, caldo de mocotó com favas, carne-de-sol na brasa e finalizada com manteiga de garrafa, moqueca sertaneja e os caprichados PFs do Mocotó (pratos formosos).

➽ *Rua Aroaba, 333, Vila Leopoldina, tel. 3294-4814.*

FOTO RICARDO DANGELO



FOTOS DIVULGAÇÃO

17 QUARTA

Feito à mão

O francês JR já foi descrito pelo jornal "The New York Times" como o artista anônimo mais famoso do mundo, por causa de suas instalações públicas de fotos em escala monumental e a recusa de revelar o seu nome completo. Após instalar obras nas pirâmides do Egito e em favelas cariocas, ele ocupa a Galeria Nara Roesler até o dia 20 com a exposição "O Papel da Mão". A mostra reúne colagens de fotos em que a sua própria mão é a protagonista. Entrada gratuita.

➽ *Avenida Europa, 655, Jardim Europa, tel. 2039-5454.*

FOTO DIEGO CORREA

18 QUINTA

Cerimônia maluca

A Mad Hatter's (Gin &) Tea Party é uma experiência lúdica de degustação de coquetéis com apresentações e um cenário inspirado no País das Maravilhas. Esta festa do chá comandada pelo Chapeleiro Maluco tem como estrela o gim premium Beefeater 24. Cada ingresso custa R$ 90 e inclui um drinque de boas-vindas, três coquetéis e um chapéu para cada convidado. O evento acontece no Greta Galpão e tem duração de aproximadamente 90 minutos.

➸ *Rua Pedro Soares de Almeida, 104, Sumaré.*

19 SEXTA

Cômica filosofia

Em cartaz no Teatro Anchieta – Sesc Consolação até o dia 21, a peça "A Cerimônia do Adeus" tem texto de Mauro Rasi, direção de Ulysses Cruz e elenco encabeçado por Beth Goulart, Eucir de Souza e Lucas Lentini. Na trama desta comédia de costumes, um adolescente trancado em seu quarto discute sexualidade e a complicada passagem para a vida adulta com os existencialistas franceses Jean-Paul Sartre e Simone de Beauvoir. Ingressos de R$ 15 a R$ 50.

➸ *Rua Dr. Vila Nova, 245, Centro, tel. 3234-3000.*

20 SÁBADO

Doce delícia

Friozinho gostoso, né? Então aproveite! Há mais de 40 anos conhecido por suas fondues, o restaurante Era Uma Vez Um Chalezinho acaba de lançar a fondue doce de Butter Toffees, que será oferecida até o início de junho, por R$ 129. Ela é feita com Butter Toffees Chokko Amargo e finalizada à mesa com uma cobertura à base das tradicionais balas Butter Toffees Leite. Além de frutas da estação, vem acompanhado por biscoitinhos amanteigados da marca Biscoitê.

➸ *Rua Itapimirum, 11, Morumbi, tel. 3501-9322.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

21 DOMINGO

Sinta-se em casa

Sucesso no Rio e em Curitiba, a Casa de Antônia agora tem um endereço paulistano. Instalado no icônico Conjunto Nacional, o café e bistrô de Andrea Vieira oferece ao longo do dia todo comidinhas para quem tem pressa e para quem busca um refúgio para uma agradável pausa. Tem gostosos ovos beneditinos para enriquecer o café da manhã, pratos mais substanciosos para o almoço (como a moqueca de caranguejo) e drinques bem executados para o happy hour.

➸ *Avenida Paulista, 2.073, Jardins, tel. 93952-5565.*

FINO DA BOSSA
CANÇÃO DE AUTOR

MAIO

03 KACÁ NOVAIS

04 KACÁ NOVAIS

10 CLAUDYA E GRAZIELA MEDORI

11 DILMA OLIVEIRA
CANTA ALCIONE

17 ADRI AMORIM

18 LILIAN ESTELA
ÍNTIMO

24 ANTONIA MEDEIROS

25 ZÉ LUIZ MAZZIOTTI
TODAS AS BOSSAS

31 JULIA MOREIRA

ABERTURA DA CASA **19:00h**

INGRESSOS:
SYMPLA.COM.BR

AV. BRIG. FARIA LIMA 473 PINHEIROS - SP

22 SEGUNDA

Pureza gelada

Albero dei Gelati, da mestre gelateira Fernanda Pamplona, acaba de inaugurar sua terceira unidade na cidade, agora no Itaim. A nova loja oferece os mesmos saborosos e cremosos gelatos servidos nas lojas de Pinheiros e dos Jardins – todos elaborados com ingredientes naturais e frescos, sem conservantes, espessantes e corantes. O leite utilizado nas receitas vem direto de um produtor orgânico de Cássia dos Coqueiros, no interior paulista.

➽ *Rua Dr. Renato Paes de Barros, 415, Itaim, tel. 97743-0217.*

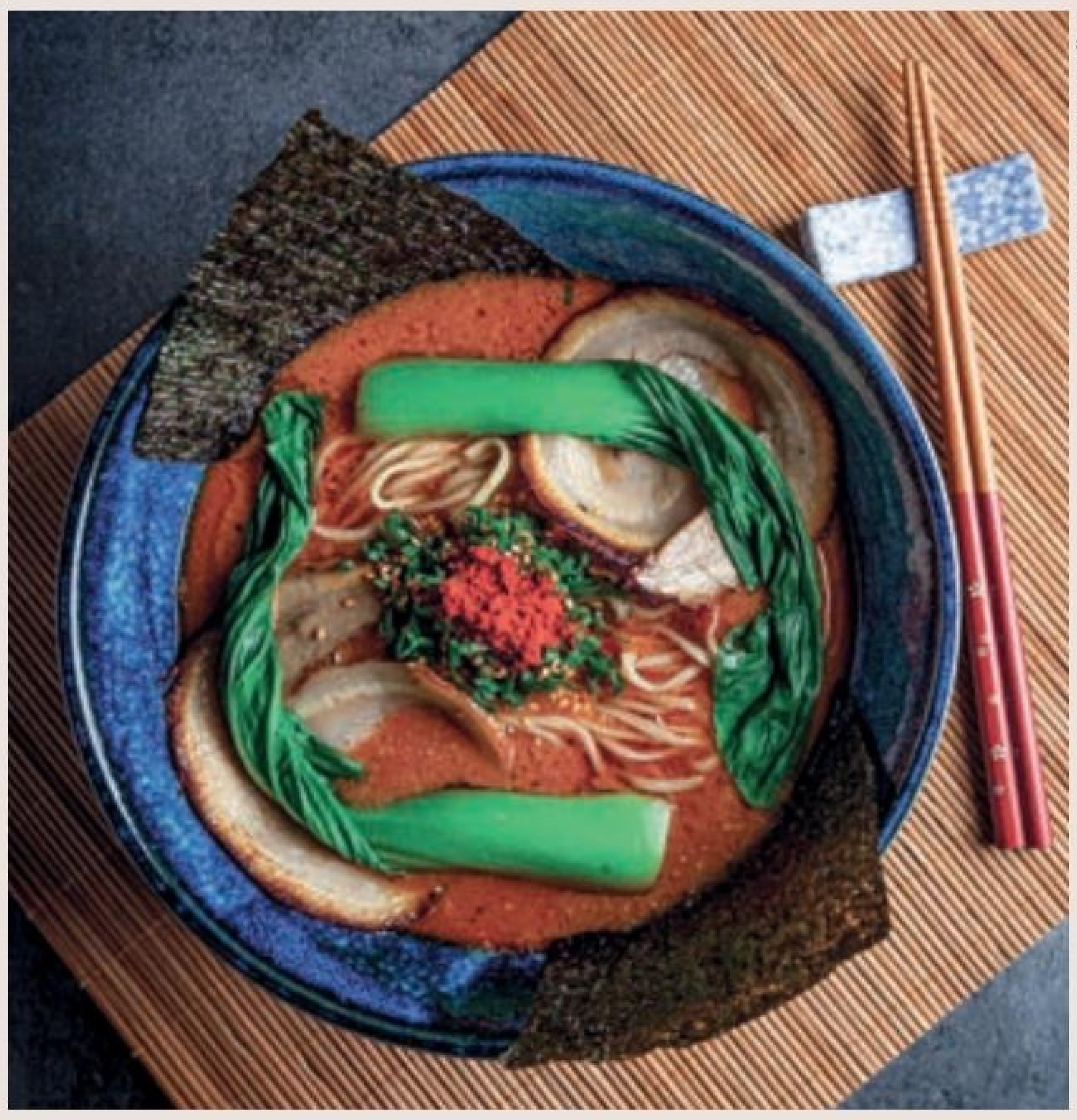
FOTO HDVLOC

23 TERÇA

Design à japonesa

Oito designers japoneses de diferentes segmentos têm suas pesquisas e criações expostas na mostra “Design Museum Japan: Investigando o Design Japonês”, em cartaz na Japan House até 11 de junho. Vale a pena conhecer as tapeçarias de Akira Minagawa, os vídeos e brinquedos de Koichiro Tsujikawa (foto), as roupas esportivas hi-tech de Reiko Sudo e as paisagens fotografadas por Kumiko Inui, apaixonada pela arquitetura tradicional nipônica. Entrada gratuita.

➽ *Avenida Paulista, 52, Paraíso, tel. 3090-8900.*



FOTOS LUIS VINHÃO

24 QUARTA

Monotemático e saboroso

Com três anos de existência, o Bimiya Ramen, que oferece várias versões de ramen – tradicional macarrão chinês com caldo a base de porco e frango – agora apresenta novidades inusitadas. Uma delas é o scorpion karamiso ramen, considerado o ramen mais apimentado de São Paulo. O menu também segue com opções clássicas, como o shoyu ramen e o miso ramen. Para a sobremesa, opte pelo mitcha, uma criação que leva pancake, caramelo de miso artesanal, sorvete de matcha e chantilly.

➽ *Rua Teixeira da Silva, 445, Paraíso, tel. 3884 7222.*

25 QUINTA

Deselegância discreta

Começa hoje a edição número 55 da São Paulo Fashion Week, o principal evento da moda brasileira. Até o dia 28, dezenas de marcas e estilistas vão apresentar as suas propostas para o verão 2023/2024. O Komplexo Tempo segue como o principal local dos desfiles, como nas duas edições de 2022. E, mantendo a proposta de ocupar diferentes espaços pela cidade, haverá apresentações também em pontos importantes e icônicos de São Paulo. Ingressos a partir de R$ 50.

➽ *Avenida Henry Ford, 511, Mooca.*

FOTO ZÉ TAKAHASHI | AGÊNCIA FOTOSITE

TeatroClaro

50% DE DESCONTO Claro clube

MAIS INFORMAÇÕES
(11) 3448-5061

CONFIRA OS HORÁRIOS NO SITE

WWW.TEATROCLAROSP.COM.BR

RUA OLIMPÍADAS, 360 – SÃO PAULO – SHOPPING VILA OLÍMPIA – 5º PISO

INGRESSOS: Sympla

Claro

MANTENEDOR: REDE D'OR

PATROCÍNIO: BRASILPREV Uma empresa BB Seguros · CanadianSolar · CSU Digital · COMOLATTI

APOIO: ESTAPAR · CONSIGAZ · Alupar · taesa · BAIN & COMPANY · TBE · unisys

26 SEXTA

Jantares memoráveis

No Varanda D.inner, os menus-degustação servidos de quarta a sábado são executados pelo chef Fábio Lazzarini – filho de Sylvio Lazzarini, pioneiro em carnes de alta qualidade e procedência, com o Varanda Grill e a Intermezzo. Nas sequências idealizadas por Fábio figuram delícias como o cone de caranguejo com ovas de salmão, o cappuccino de lulas, o tartar de atum com creme de vôngole ou mesmo um tenderloin grelhado à perfeição, acompanhado de purê de cenouras ao curry.

➸ *Rua Prudente Correia, 432, Jardim Europa, tel. 3039-6500.*

27 SÁBADO

Biritour

Quarenta bares participam do Gran Circuito APTK Spirits. Até o dia 4 de junho, os apreciadores da alta coquetelaria poderão experimentar os drinques criados especialmente para o evento em estabelecimentos como Guilhotina, Iscondido Bar, Virô Bistrô, Torero Valese, Café Hotel, Bar da Dona Onça, Drosophyla e Me Gusta, entre outros. No Banqueta, em Moema, o coquetel exclusivo é o Pérsica (foto), feito com vodca, xarope de grapefruit e suco de limão siciliano.

➸ *Avenida Cotovia, 619, tel. 5542-7027.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

28 DOMINGO

Cantos & encantos

Estreia neste fim de semana nos cinemas a versão live action do clássico da Disney "A Pequena Sereia", que tanto sucesso fez como animação em 1989. O longa é estrelado pela jovem Halle Bailey (que já havia atuado em "Rei Leão") e o elenco traz ainda Jonah Hauer-King, Melissa McCarthy, Javier Bardem e Awkwafina, entre outros. Na trama, a sereia Ariel, interessadíssima em conhecer um príncipe humano, aceita ceder sua voz para que uma feiticeira lhe dê pernas. Cuidado com o que você deseja!

29 SEGUNDA

Sanduba-dabba-doo

A Between Buns é hamburgueria que, além de caprichados burgers, tem também outros deliciosos sanduíches em seu cardápio. Estes são os casos do Lobster Roll (feito com nacos de lagosta com molho tártaro no pão brioche longo – foto), do Shrimp PoBoy (clássico da Louisiana elaborado com camarões empanados, picles e molho remoulade no pão de batata) e do Philly Cheesesteak – finas fatias de peito bovino, american cheese e conservas de pimentão e cebola na baguette.

➸ *Rua Tabapuã, 804, Itaim.*

30 TERÇA

Como nasce um ogro

Já vista por 3,5 milhões de pessoas em cidades como Paris, Ottawa e Melbourne, “DreamWorks Animation: A Exposição. Uma Jornada do Esboço à Tela” fica em cartaz até o final de junho no Espaço DOM Cultural, no Shopping Cidade São Paulo. Ocupando 1.000 m², a mostra oferece uma oportunidade única de conhecer o processo criativo por trás de produções como “Shrek”, “Madagascar”, “Kung Fu Panda”, “Como Treinar seu Dragão” e “Trolls”. Ingressos a partir de R$ 55.

➸ *Avenida Paulista, 1.230, Bela Vista.*

31 QUARTA

Yu & Mi

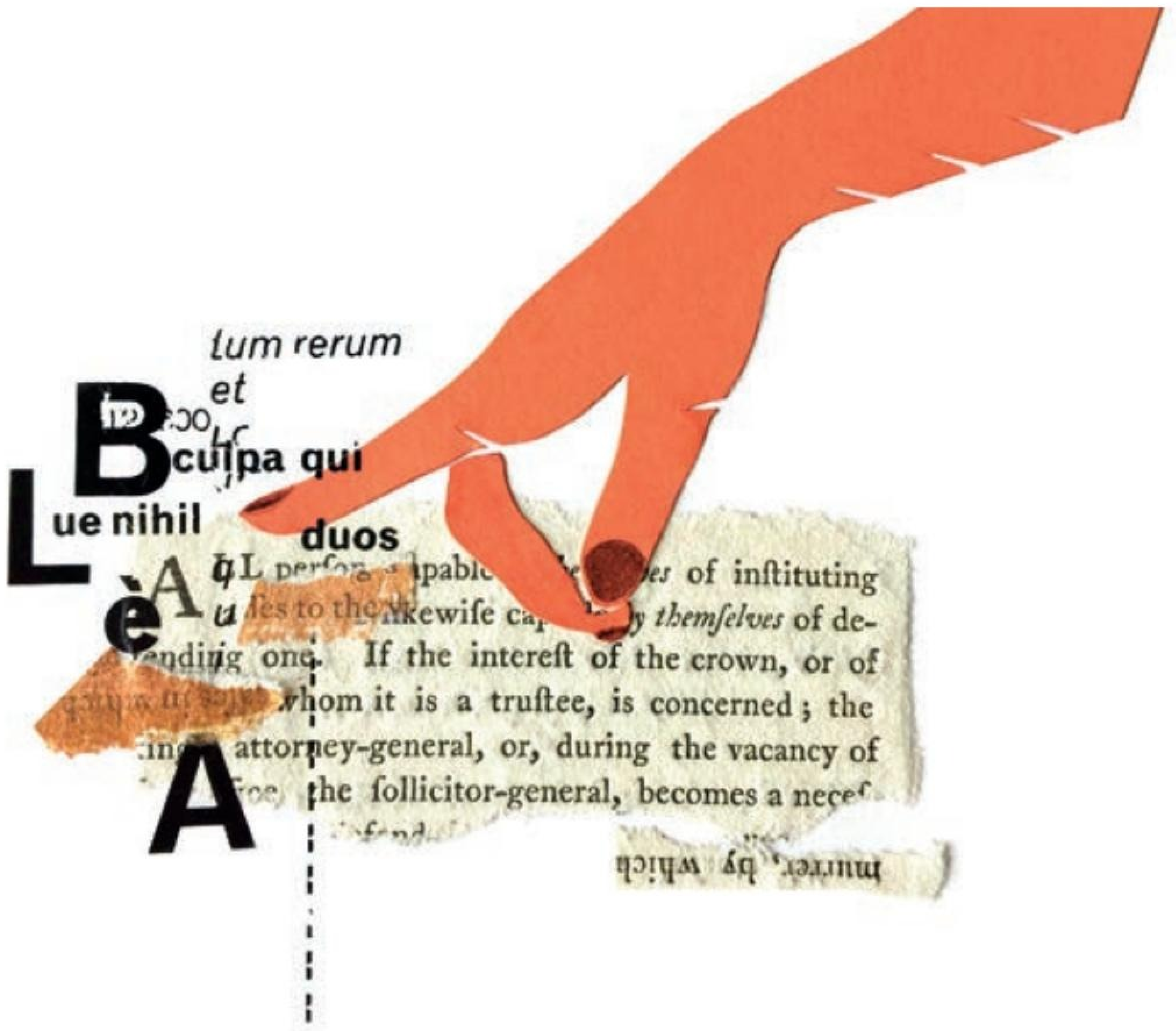
O cardápio do restaurante Yu tem como base uma gastronomia oriental com toques de modernidade. Trabalhando sempre com ingredientes selecionados e pescados fresquíssimos, a cozinha perpetra maravilhas como a dupla de black cod (peixe carvão selado, molho tarê, gengibre e arroz envolto em alga nori e gergelim) ou o beijupirá especial, que traz um naco do peixe grelhado e temperado com mel trufado, num berço de alga nori crocante e arroz (foto).

➸ *Rua Jerônimo da Veiga, 121, Itaim, tel. 99445-6106.*

FOTOS DIVULGAÇÃO

Hora livre

texto
Luiz Toledo
yestoledo@gmail.com
arte
André Hellmeister
andre@collages.com.br



Idioleto.
Acabo de ler um desses livrinhos que a gente fica torcendo para não acabar, para que ele tenha mais páginas. Chamo de livrinho por puro carinho.
Seu nome é “Latim em Pó”. Seu autor é Caetano W. Galindo.
Seu assunto é a formação do nosso idioma.
Nada a ver com uma aula chata de linguística.
Como bem diz a capa, é um passeio pela formação do nosso português.
E você sabe: português não é tudo igual. Anos atrás, estive em Portugal com minha mulher e, enquanto conversávamos num comboio (trem), um simpático e bem-humorado português do banco detrás interrompeu nossa conversa, perguntando: - Por favor, me desculpem, mas que raio de língua é essa que eu entendo tudo, mas não entendo nada?
Nosso idioma é como um ser vivo, em constante mutação.
Cada geração fala um português.
No livro encontrei uma palavra que adorei: idioleto. Segundo os linguistas, trata-se do idioma de apenas um usuário.
Acho que minha mãe falava esse idioma.
Certa vez, já idosa, ela me ligou e com voz triste me pediu: - Filho, eu preciso que você venha aqui em casa. A lâmpada do meu quarto morreu!

Este livro é um presente. Tarde benefacere nolle est.
Feliz Dia das Mães!

KINOSHITA
KAPPO CUISINE

Somos estrelados Michelin
há **6 anos consecutivos**

Peça delivery e Take Away

+55 11 3849-6940
Rua Jacques Félix, 405 - Vila Nova Conceição - São Paulo - SP
@kinoshitarestaurante @kinoshitarestaurante

PROCUREMENT
CUIDAMOS DAS SUAS COMPRAS E VOCÊ MANTÉM O FOCO NO NEGÓCIO
Conheça nossa solução end to end que alia tecnologia, equipe experiente e uma visão 360 do seu Supply Chain
#BDOSUPPLYCHAIN
BDO